



# Hirseflocken glutenfrei Bio, 500g

Hirse- das Getreide der Wärme und Liebe



<b>Artikelnummer</b> 300738	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 824680	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 805801	<b>eco-ID</b> 222842	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Bauckhof

## Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

## Zutaten

Hirsevollkornflocken\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zutaten.

## Besonderheiten

Hirse wärmt von innen. Die von der Hirse angeregten Wärmeprozesse wirken sich positiv auf die Gefühle aus. Auch alte Bräuche zeugen von der wärmenden, lebensspendenden Kraft der Hirse. Auf Hochzeiten wurde damals das Brautpaar nicht mit Reis, sondern mit Hirsekörnern als Symbol der Liebe und der Fruchtbarkeit beworfen.

## Kurzbeschreibung

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zutaten.

## Rezept, Zubereitung

Pikante Hirse-Blinis: 100g Hirseflocken, 200ml Milch, 1/2 TL Honig, 1/2 TL Meersalz, 2 Eier, 3 EL gehackter Dill, Öl oder Butterfett zum Braten. Milch im Topf aufkochen, von der Herdplatte nehmen und die Hirse einrühren. Die Masse 10 min abkühlen lassen. Die Eier trennen, in die abgekühlte Masse das Eigelb, den Honig und das Meersalz einrühren. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Hirsemasse heben. In einer kleinen Pfanne die Hirsepfannkuchen von beiden Seiten goldgelb im Fett backen. Vor dem Umdrehen die noch feuchte Seite mit Dill bestreuen. Schmeckt lecker zu Tomatensalat, Spargelsalat oder zu einer herzhaften Fischpfanne. Für 2 Personen





# Hirseflocken glutenfrei Bio, 500g

Hirse- das Getreide der Wärme und Liebe



<b>Artikelnummer</b> 300738	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 824680	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 805801	<b>eco-ID</b> 222842	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Verarbeitungshinweis

Hirsebrei-Rezept

100g Hirseflocken, 500 ml Wasser, 1 Prise Salz, 1 Prise Zimt, 1 Prise Vanille, 100g Sahne, 1 EL Honig

Hirseflocken in kochendes Wasser einrühren. Herdplatte ausstellen. Den Brei bei geschlossenem Deckel 10 Minuten nachquellen lassen. Sahne, Zimt und Vanille unterrühren und mit Honig süßen. Luftiger wird der Brei, wenn die Sahne vorher geschlagen wird. Der Brei schmeckt am besten mit frischem Obst der Saison. Für 2 Personen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ideal zur Herstellung von Breien, zum Frühstück mit Milch, Saft oder Quark, oder zum Backen von Brot, Brötchen, Keksen und Müsliriegeln.

## Herstellung

Für unsere Bauckhof Hirse Vollkorn-Getreideflocken verwenden wir Rohstoffe, die ausschließlich im kontrolliert biologischem Anbau erzeugt werden. Mehr Informationen finden Sie unter [www.bauckhof.de](http://www.bauckhof.de)

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

**Ausschluss garantiert:** Gluten

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓  
Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Hirseflocken glutenfrei Bio, 500g

Hirse- das Getreide der Wärme und Liebe



<b>Artikelnummer</b> 300738	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 824680	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 805801	<b>eco-ID</b> 222842	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Süßung..... nicht gesüßt

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007  
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Glutenfrei Ähre der DZG

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Hirseflocken glutenfrei  
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1530 kJ / 364 kcal  
Fett..... 3,9 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,9 g  
Kohlenhydrate..... 69 g  
davon Zucker..... 1,6 g  
Ballaststoffe..... 3,9 g  
Eiweiß..... 11 g  
Salz..... <0,01 g  
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel  
Verpackungsmaterial..... PP

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Arttypisch