



Werz Kuchen-Mehl-Mix, glutenfrei, BIO, 500g

Mit dem glutenfreien Mehl-Mix mühelos leckere Kuchen zaubern. Den vollen Geschmack & die perfekte Textur genießen, ganz ohne Gluten.



Artikelnummer 1569	GTIN-Stück  4 000430 5 15699	GTIN-Verpackung  4 000430 156915	eco-ID 318050	
------------------------------	--	--	-------------------------	---

Marke

Naturkornmühle Werz

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der europäischen Zöliakiegesellschaften (AOECS)

Allgemeines

Glutenfreier BIO-Mix als 1:1 Ersatzmehl, ideal für Rühr- und Biskuitteige
Die einfache und köstliche Art, glutenfrei zu backen mit unserem hochwertigen glutenfreien Mehl Mix für Kuchen. Speziell von Nadine Metz entwickelt, um herkömmliches Mehl im Verhältnis 1:1 zu ersetzen, ermöglicht dieser Mehl Mix, Lieblingsrezepte ohne Kompromisse zu genießen.

Der Mehl Mix wurde sorgfältig zusammengestellt, um die gleiche Struktur und Leichtigkeit wie traditionelles Weizenmehl zu bieten. Kuchen werden flaumig und saftig, ganz ohne Gluten.

Dabei wird einfach die angegebene Menge herkömmlichen Mehls im Rezept durch den glutenfreien Mehl Mix ersetzt, um großartige Ergebnisse zu erzielen.



Kurzbeschreibung

- Glutenfreier Bio-Mehl-Mix als 1:1 Ersatzmehl
- Premium Qualität: Mischung aus vier hochwertigen Zutaten: Maisstärke, Vollkornreismehl, Goldhirsemehl und Guarkernmehl
- Hoher Anteil Vollkornmehl, nährstoffreich
- Gesund & lecker
- Kein unangenehmer Beigeschmack
- Gute Verträglichkeit
- Einfacher Austausch: 1:1 Ersatzmehl
- Vielfältig einsetzbar
- Für Rühr- und Biskuitteige
- Aus kontrolliert biologischem Anbau
- Ohne Farb-, Konservierungs- und Zusatzstoffe
- Entwickelt von Nadine Metz

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Einfach die angegebene Menge herkömmlichen Mehls im Rezept durch den glutenfreien Werz Kuchen-Mehl-Mix ersetzen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl und trocken

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)



Werz Kuchen-Mehl-Mix, glutenfrei, BIO, 500g

Mit dem glutenfreien Mehl-Mix mühelos leckere Kuchen zaubern. Den vollen Geschmack & die perfekte Textur genießen, ganz ohne Gluten.



Artikelnummer 1569	GTIN-Stück 4 000430 5 15699	GTIN-Verpackung 4 000430 156915	eco-ID 318050	
------------------------------	---	---	-------------------------	--

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Maisstärke*, Vollkornreismehl*, Goldhirsemehl*, Verdickungsmittel: Quarkernmehl*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

Ausschluss garantiert: Gluten, Glutamat, Hefe

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Mandeln

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Packungsart..... Kleinpackung

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja

Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo

Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007

Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Glutenfrei Ähre der europäischen Zöliakiegesellschaften (AOECS)

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... glutenfreie Mehlmischung

Inverkehrbringer..... Naturkornmühle Werz, Stäffeleswiesen 28, D-89522 Heidenheim;

info@werz.bio

E-Mail Inverkehrbringer..... info@werz.bio



Werz Kuchen-Mehl-Mix, glutenfrei, BIO, 500g

Mit dem glutenfreien Mehl-Mix mühelos leckere Kuchen zaubern. Den vollen Geschmack & die perfekte Textur genießen, ganz ohne Gluten.



Artikelnummer 1569	GTIN-Stück 4 000430 515699	GTIN-Verpackung 4 000430 156915	eco-ID 318050	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1513 kJ / 361 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	80 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	2,2 g
Eiweiß	4,2 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	0,5 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,5 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	OPP, Papier