



4-Korn Mehl, Vollkorn, glutenfrei, 500g

Glutenfreie Mehlmischung zum Backen



Artikelnummer 1570	GTIN-Stück 4 000430 003202	GTIN-Verpackung 4 000430 115707	eco-ID 3567	
------------------------------	--	---	-----------------------	--

Marke

Naturkornmühle Werz



Qualität

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



Kurzbeschreibung

Mehl-Mischung aus den Sorten Reis, Mais, Hirse und Buchweizen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Vollkorn-Mehl aus den Sorten Reis, Mais, Hirse und Buchweizen. Es eignet sich zum selber Backen von glutenfreien Kuchen, Broten und Brötchen, Baguettes usw. Es ist bereits die richtige Menge Johannisbrotkernmehl enthalten.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl und trocken

Herstellung

Das Getreide wird erst kurz vor der Weiterverarbeitung frisch gemahlen.

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Gemeinschaft, Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

4-Korn-Vollkorn-Mehlmischung* (72%) (Reis*, Mais*, Hirse*, Buchweizen*), Maisstärke*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*;
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





4-Korn Mehl, Vollkorn, glutenfrei, 500g

Glutenfreie Mehlmischung zum Backen



Artikelnummer 1570	GTIN-Stück 	GTIN-Verpackung 	eco-ID 3567	
------------------------------	-----------------------	----------------------------	-----------------------	--

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Weizen, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Fruktose, Hefe

Ausschluss garantiert: Gluten, sonstiges glutenhaltiges Getreide

Spuren möglich: Schalenfrüchte

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Mais

Weitere Eigenschaften

- vegan ✓
- vegetarisch ✓
- glutenfrei ✓
- ungesüßt ✓
- streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel

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 europäischen Zöliakiegesellschaften (AOECS)

Gesetzliche Angaben

- Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis** Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
- Rechtliche Bezeichnung des Produkts** 4-Korn Mehl
- Inverkehrbringer** Naturkornmühle Werz, Stäffeleswiesen 28, D-89522 Heidenheim;
info@werz.bio
- E-Mail Inverkehrbringer** info@werz.bio

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

- Energie kJ / kcal** 1510 kJ / 356 kcal
- Fett** 2,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren** 0,4 g
- Kohlenhydrate** 74,1 g
- davon Zucker** 0,8 g
- Ballaststoffe** 5,5 g
- Eiweiß** 6,6 g
- Salz** 0,04 g
- Broteinheiten** 6,2 BE

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht 0,5 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

- Verpackungsart** Faltschachtel
- Verpackungsmaterial** OPP, Pappe



4-Korn Mehl, Vollkorn, glutenfrei, 500g

Glutenfreie Mehlmischung zum Backen



Artikelnummer 1570	GTIN-Stück  4 000430 003202	GTIN-Verpackung  4 000430 115707	eco-ID 3567	
------------------------------	---	--	-----------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein