

Artikelnummer 0019	GTIN-Stück  4 032105 000193	GTIN-Verpackung	eco-ID 35980	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke

Steinofenbäcker

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-005 | IMO

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Diverse Länder



Zutaten

Wasser, DINKELVOLLKORNMEHL*², HAFER*, Meersalz, HAFERFLOCKEN*, BIOHEFE*, DINKEL StartGut® Bio* (Dinkelschrot*², Dinkelmehl*², Wasser Meersalz, Lactobacillaceae).²= (UR-WEIZEN)

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

enthalten: Gluten, Dinkel, Hafer, Weizen

Spuren möglich: Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Gerste, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓



Hafer-Dinkel, 750g

Bio aus Leidenschaft



Artikelnummer 0019	GTIN-Stück  4 032105 000193	GTIN-Verpackung	eco-ID 35980	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Salzart..... Meersalz
Triebmittel..... Hefe, Natursauerteig
Mahlgrad..... Vollkorn

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-005

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Dinkel-Mischbrot
Inverkehrbringer..... Steinofen Bäcker GmbH, Maybachstr. 11, D-49479 Ibbenbüren

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 906 kJ / 216 kcal
Fett..... 2,29 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,20 g
Kohlenhydrate..... 39,8 g
davon Zucker..... 0,16 g
Eiweiß..... 8,45 g
Salz..... 1,33 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück
Verpackungsmaterial..... unverpackt

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... vollmundig, vielschichtig, harmonisch, mild-würziger Nachhall
Geruch..... dezent Nougat, erdig, laubig, leichter Brombeerton