



# Dinkel Pfannkuchen Demeter, 180g

Teigmischung für süße oder pikante Dinkel Pfannkuchen, gelingen mit und ohne Ei und Milch!



<b>Artikelnummer</b> 312021	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 822334	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 802657	<b>eco-ID</b> 49995	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Bauck Mühle

## Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, FairBio Verein, vegan - Europ. Vegetarian Union

## Allgemeines

Die Bauck GmbH wurde 1969 gegründet, um Bio- und Demeter-Erzeugnisse der Region zu vermarkten. Noch heute ist die Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft eines der wichtigsten Ziele des Naturkostherstellers.

Vollwertige Müslis, erlesene Mehle, Backmischungen für saftige Torten, Kuchen und Brote, nahrhafte Porridges und herzhafte Veggie-Mischungen, alles oft glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauck Mühle vertreibt die Bauck GmbH heute rund 150 Produkte. Immer unter dem Motto: „Bio. Aus Liebe zur Zukunft.“

Die Bauck Mühle steht für innovative Rezepturen, in denen ausschließlich Bio- und Demeter-Rohstoffe verarbeitet werden und die einfach zuzubereiten sind. Seit 2005 ist der Mühlenbetrieb außerdem auf glutenfreie Produkte, die der ganzen Familie schmecken, spezialisiert. Dazu tragen eine eigene Glutenfrei-Mühle, glutenfreie Mischanlagen sowie ein eigenes Glutenfrei-Labor bei.

## Besonderheiten

Im Nu angerührt und in wenigen Minuten auf dem Teller sind die Demeter-Dinkel-Speisen vom Bauchof. Genießen Sie die ungesüßtesten Pfannkuchen mit einem Hauch Hirse, das traditionelle Waffel-Rezept aus der Hofküche oder eine Pfanne Kaiserschmarrn aus der Heide. Alle drei Sorten gelingen auch ohne Milch und Ei.

## Kurzbeschreibung

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

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Bauchof Dinkel Pfannkuchen Teigmischung gelingt kinderleicht. Sie geben nur noch Milch und Eier oder Mineralwasser dazu. Die Pfannkuchen schmecken wie hausgemacht und können nach Belieben süß oder pikant serviert werden. Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter: [info@bauchof.de](mailto:info@bauchof.de).

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken.





# Dinkel Pfannkuchen Demeter, 180g

*Teigmischung für süße oder pikante Dinkel Pfannkuchen, gelingen mit und ohne Ei und Milch!*



<b>Artikelnummer</b> 312021	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 822334	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 802657	<b>eco-ID</b> 49995	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Verarbeitungshinweis

### Rezepttipps

Gefüllte Pfannkuchen: Pfannkuchen ausbacken, mit Füllung (Tomatensoße aus dem Glas, Gemüseragout, Spinatcreme) dick bestreichen, aufrollen und in eine Auflaufform legen. Nach Bedarf mit geriebenem Käse bestreuen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

### Pizza-Pfannkuchen:

Pfannkuchenteig in die Pfanne geben und sofort mit Tomatenscheiben belegen, vorsichtig wenden und die Tomatenseite kurz ausbacken. Mit Basilikum oder Oregano würzen.

### Sommer-Pfannkuchen:

Pfannkuchen ausbacken, abkühlen lassen, mit Salat oder Tsatsiki füllen.

Weitere leckere Rezeptideen finden Sie auf jeder Bauckhof Pfannkuchen-Packung!

## Zubereitung

Zubereitung für süße oder herzhaft Dinkel-Pfannkuchen

Sie geben dazu: Entweder 300 ml Milch und 3 Eier ODER 350 ml Mineralwasser

3 Eier in eine Schüssel geben und kurz schlagen. Die Pfannkuchen-Teigmischung und ca. die Hälfte der Milch dazugeben und gut rühren. Die restliche Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Anstatt Milch können Sie Mineralwasser, Sojamilch oder Reismilch nehmen. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze etwas Butter oder Fett zerlassen. Den Teig portionsweise eingießen, auf der Pfannenfläche verteilen und auf beiden Seiten goldbraun backen. Die Teigmischung ergibt 4 Pfannkuchen oder 8 Crêpes.

## Herstellung

Profitieren Sie von der Extra-Portion Lebenskraft, die in Demeter Lebensmitteln steckt. Für unsere Bauckhof Dinkel Pfannkuchen Teigmischung verwenden wir Demeter Rohstoffe, die nicht nur im kontrolliert biologischen, sondern im biologisch-dynamischen Anbau erzeugt werden. Durch organischen Dünger und Heilkräuter werden hier die natürliche Fruchtbarkeit und die Lebenskräfte der Erde und der Pflanzen besonders gefördert.

## Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synth. Farbstoffe, ohne synth. Konservierung, ohne Weissszucker, rein pflanzlich, ungesüßt.

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Diverse Länder



# Dinkel Pfannkuchen Demeter, 180g

Teigmischung für süße oder pikante Dinkel Pfannkuchen, gelingen mit und ohne Ei und Milch!



<b>Artikelnummer</b> 312021	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 822334	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 802657	<b>eco-ID</b> 49995	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Zutaten

DINKELmehl Type 630\*\*° 80%, Hirsevollkornmehl\*, Reismehl\*, Meersalz

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

\*\*aus biodynamischer Erzeugung, \*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, °Dinkel ist eine Weizenart.

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Fisch, Krebstier, Milch, Sellerie, Weichtier, 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

**enthalten:** Gluten, Dinkel

**Spuren möglich:** Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sesam, Soja, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss

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

## Weitere Eigenschaften

- vegan ✓
- vegetarisch ✓
- laktosefrei ✓
- Rohstoffe nicht jodiert ✓
- ungesüßt ✓
- Rohkostqualität ✓

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Süßung.....	nicht gesüßt
Garmethode.....	Bratpfanne
Nitritpökelsalz.....	nein
Rohkost Gradangabe.....	40

## 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
Welcher Standard wird erfüllt.....	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	FairBio Verein, vegan - Europ. Vegetarian Union

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Backmischung für Dinkel-Pfannkuchen
Inverkehrbringer.....	Bauck GmbH, Duhenheimweg 4, D-29571 Rosche; info@bauck.de
E-Mail Inverkehrbringer.....	info@bauck.de



# Dinkel Pfannkuchen Demeter, 180g

Teigmischung für süße oder pikante Dinkel Pfannkuchen, gelingen mit und ohne Ei und Milch!



<b>Artikelnummer</b> 312021	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 822334	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 802657	<b>eco-ID</b> 49995	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1474 kJ / 348 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	69 g
davon Zucker	0,8 g
Ballaststoffe	3,6 g
Eiweiß	12 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	0,10 g

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,180 kg
-------------	----------

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe, PP

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------



Dinkel Waffeln Demeter,  
200g  
312221



Dinkel Kaiserschmarrn, ohne  
Rosinen, 160g  
312121