

Artikelnummer 312121	GTIN-Stück  4 015637 822341	GTIN-Verpackung  4 015637 802664	eco-ID 49997	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Bauck Mühle

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

DINKELmehl Type 630** 53%, Sultaninen 18%**, Rohrohrzucker**, Maisstärke*, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Maisstärke*), Meersalz, Vanille*, Sonnenblumenöl*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus biodynamischer Erzeugung, *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 Zusätze.

Besonderheiten

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



Artikelnummer 312121	GTIN-Stück  4 015637 822341	GTIN-Verpackung  4 015637 802664	eco-ID 49997	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Zubereitung ohne Ei und Kuhmilch

Die Mischung mit 150 ml Sojamilch (oder 250 ml Sojamilch und 2 gehäufte EL Sojamehl zu einem glatten Teig verrühren. Danach weiter wie unter Zubereitungshinweise.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Bauckhof Dinkel Kaiserschmarrn-Teigmischung gelingt kinderleicht. Der Kaiserschmarrn schmeckt wie hausgemacht nach einem besonderen Rezept der Bauckhof Küche. Servieren Sie den Kaiserschmarrn nach Belieben mit Puderzucker oder Zimt und Zucker, mit frischen Früchten, Obstkompott oder Apfelmus.

Zubereitung

Backmischung für 150 ml Milch und 2 Eier. Ausreichend für 2 Portionen als Hauptgericht oder 3-4 Portionen als Nachtisch.

Die Eier in eine Schüssel geben und kurz schlagen. Die Backmischung und die Hälfte der Milch dazugeben und gut rühren. Danach die restliche Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze etwas Butter oder Fett zerlassen und den ganzen Teig hineingießen. Beim Eingießen die Rosinen in der Pfanne gut verteilen. Nach 3-5 Minuten, wenn der Rand fest geworden ist, den an der Oberfläche noch etwas flüssigen Teig vierteln und wenden.

2-3 Minuten weiterbacken. Dann in kleine Stücke zerteilen und ca. 1 Minute goldbraun backen.

Herstellung

Profitieren Sie von der Extra-Portion Lebenskraft, die in Demeter Lebensmitteln steckt. Für unsere Bauckhof Dinkel Kaiserschmarrn-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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synth. Farbstoffe, ohne synth. Konservierung, ohne Weisszucker, rein pflanzlich

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Pecanuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat

enthalten: Gluten, Dinkel, Mais

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 312121	GTIN-Stück  4 015637 822341	GTIN-Verpackung  4 015637 802664	eco-ID 49997	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Süßung.....	Rohrohrzucker
Triebmittel.....	Natriumhydrogencarbonat
Garmethode.....	Bratpfanne
Nitritpökelsalz.....	nein

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.....	vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Backmischung
Inverkehrbringer.....	Bauk GmbH, Duhenheimweg 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g



Energie kJ / kcal.....	1455 kJ / 343 kcal
Fett.....	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,1 g
Kohlenhydrate.....	74 g
davon Zucker.....	29 g
Ballaststoffe.....	3,0 g
Eiweiß.....	7,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung
Salz.....	0,78 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Faltschachtel
Verpackungsmaterial.....	Pappe, PP

Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------

 Dinkel Pfannkuchen Demeter, 180g 312021	 Dinkel Waffeln Demeter, 200g 312221
--	--