



# Mehl-Mix Universal glutenfrei Bio, 800g

Glutenfreie Mehlmischung zum Backen und Kochen!



<b>Artikelnummer</b> 375548	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 824598	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 805733	<b>eco-ID</b> 112042	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Bauck Mühle

## Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG, 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

Der Alleskönner: Ein Mehl für alle Fälle! Der Bauck Mehl-Mix Universal darf in keinem glutenfreien Haushalt fehlen. Er ist die ideale Grundlage für glutenfreies Backen und Kochen - egal ob süß, herzhaft, groß, klein, ob zum Backen, Braten, Kochen, ... Mit 11 Rezept-Tipps auf der Verpackung.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser Mehl-Mix Universal ist ideal für Pfannkuchen, Waffeln, helle Nudeln, helle Brote und Brötchen. Diese Mischung ist kontrolliert glutenfrei und geeignet zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie und Sprue.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.





# Mehl-Mix Universal glutenfrei Bio, 800g

Glutenfreie Mehlmischung zum Backen und Kochen!



<b>Artikelnummer</b> 375548	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 824598	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 805733	<b>eco-ID</b> 112042	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Verarbeitungshinweis

Rezepte:

### Pfannkuchen

100 g Mehl-Mix, 2 EL Öl (oder zerlassene Butter), 2 Eier, 250 ml Milch (oder Sojadrink), 1 Prise Salz.

Alle Zutaten zu glattem Teig verrühren und zu Pfannkuchen ausbacken. Ergibt 3–4 Pfannkuchen.

### American Pancakes

200 g Mehl-Mix, 1 TL Backpulver, 1 Ei, 1 EL Zucker, 350 ml Milch (oder Sojadrink).

Alle Zutaten zu glattem Teig verrühren. Mit einer Kelle 3–4 Kleckse Teig in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze zu kleinen, dicken Pancakes ausbacken. Pancakes erst wenden, wenn Oberseite von Bläschen übersät ist. Mit Ahornsirup servieren. Ergibt 12–15 Pancakes.

### Quark-Öl-Teig für ein Blech Obstkuchen

400 g Mehl-Mix, 3 gestr. TL Backpulver, 120 g Zucker, 1 Prise Bourbon Vanille, 200 g Quark, 6 EL neutrales Öl, 1 Ei, 6 EL Milch.

Zutaten mit der Hand zu festem Teig verarbeiten. Mit feuchten Händen auf gefettetem Backblech verteilen und nach Wunsch belegen.

Bei 180 °C je nach Belag für ca. 40–50 Min. backen. Für Gemüsekuchen-Boden statt Zucker und Vanille 1 TL Salz verwenden und herzhaft belegen.

### Kartoffelknödel

1 kg gekochte Kartoffeln (mehlig), 150 g Mehl-Mix, 50 g Butter, 3 Eigelb, Salz.

Gekochte Kartoffeln warm durch ein Sieb drücken oder zerstampfen. Mit den restlichen Zutaten vermengen.

Aus dem Teig Knödel formen. Salzwasser zum Kochen bringen, Knödel hineingeben, Hitze reduzieren. Nicht kochen.

Knödel ca. 10 Min. ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Ergibt ca. 20 Knödel.

## Vorsichtsmaßnahmen

Nicht zum Rohverzehr geeignet.

## Sonstige Hinweise

Lebensmittel gentechnikfrei

ohne Aroma

ohne Synth. Farbstoffe

ohne synth. Konservierung

Rohstoffe nicht jodiert

rein pflanzlich

laktosefrei

vegetarisch

glutenfrei

vegan

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Diverse Länder



# Mehl-Mix Universal glutenfrei Bio, 800g

Glutenfreie Mehlmischung zum Backen und Kochen!



<b>Artikelnummer</b> 375548	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 824598	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 805733	<b>eco-ID</b> 112042	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Zutaten

Maisstärke\*, Reisvollkornmehl\*, Hirsevollkornmehl\*, Verdickungsmittel: Guarkernmehl\*

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Sellerie, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**Ausschluss garantiert:** Gluten

**Spuren möglich:** Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sesam, Soja, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss

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

**enthalten:** Mais

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓

## Warengruppenspezifische Angaben

**Rechtlicher Status**..... Lebensmittel  
**Süßung**..... nicht gesüßt  
**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 DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

## Gesetzliche Angaben

**Rechtliche Bezeichnung des Produkts**..... Glutenfreie Mehlmischung  
**Inverkehrbringer**..... Bauck GmbH, Duhenheimweg 4, D-29571 Rosche; info@bauck.de  
**E-Mail Inverkehrbringer**..... info@bauck.de

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

**Energie kJ / kcal**..... 1466 kJ / 345 kcal  
**Fett**..... 0,5 g  
**davon gesättigte Fettsäuren**..... 0,1 g  
**Kohlenhydrate**..... 82 g  
**davon Zucker**..... 0,2 g  
**Ballaststoffe**..... 3,1 g  
**Eiweiß**..... 1,8 g  
**Ermittlung der Nährwerte durch**..... Berechnung  
**Salz**..... <0,01 g



# Mehl-Mix Universal glutenfrei Bio, 800g

Glutenfreie Mehlmischung zum Backen und Kochen!



<b>Artikelnummer</b> 375548	<b>GTIN-Stück</b>  4 015637 824598	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 015637 805733	<b>eco-ID</b> 112042	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Füllgewicht..... 0,800 kg

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel

Verpackungsmaterial..... PE, PP

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein