

<b>Artikelnummer</b> 712	<b>GTIN-Stück</b>  4 000381 007120	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000381 071244	<b>eco-ID</b> 1183	
-----------------------------	---	--	-----------------------	---

## Marke

ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH



## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Baden-Württemberg

## Zutaten

DINKELvollkornmehl\*\* (44%), DINKELmehl\*\* Type 1050 (44%), SESAM

\*\* (5%), Hefe\*, ung.Palmfett \*, GERSTENmalzextrakt\*\*, Salz,

Brezellaug (Natriumhydroxid)



enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Sesam

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus

anerkannt ökologischer Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

demeter Knusperbrezel aus demeter Dinkel und mit Sesam bestreut

## Besonderheiten

Der Dinkel wird direkt von unseren Getreidebauern gekauft und auf unserer Spezialmühle vermahlen und kommt dann direkt zur weiter Verarbeitung.

## Kurzbeschreibung

demeter Knusperbrezel aus demeter Dinkel und mit Sesam bestreut

## Verarbeitungshinweis

aus bestem demeter Dinkelvollkornmehl und demeter Dinkelmehl

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

salziges Knabbergebäck, schmeckt Groß und Klein bei vielen Gelegenheiten

<b>Artikelnummer</b> 712	<b>GTIN-Stück</b>  4 000381 007120	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000381 071244	<b>eco-ID</b> 1183	
-----------------------------	---	--	-----------------------	---

## Herstellung

Die Zutaten werden in der Teigmacherei zu einem glatten Teig geknetet. Der Teig wird dann dünn ausgewalzt, die Brezeln werden dann ausgestochen und im Gärkanal ruhen gelassen.

Anschließend durchfahren die Brezeln in das kalte Laugenbad und werden mit Sesam bestreut. Nun werden die Brezeln in Durchlauföfen gebacken, kontrolliert und verpackt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl, trocken und vor Sonneneinstrahlung geschützt lagern

## Sonstige Hinweise

Aus einem Teil des Erlöses unterstützt ErdmannHAUSER die Arbeit der biologisch und biologisch-dynamisch arbeitenden unabhängigen Getreidezüchter.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Soja, Weichtier, Hafer, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Vanillin

**enthalten:** Gluten, Sesam, Dinkel, Gerste, Hefe

**Spuren möglich:** Milch, Weizen, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Fruktose

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

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 712	<b>GTIN-Stück</b>  4 000381 007120	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000381 071244	<b>eco-ID</b> 1183	
-----------------------------	---	--	-----------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Malz, nicht gesüßt
Mahlgrad	Vollkorn, Teilauszugsmehl
Getreidesorten	Dinkel

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Inverkehrbringer	ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH, Robert-Bosch-Straße 17, D-71729 Erdmannhausen

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1655 kJ / 393 kcal
Fett	7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	62,9 g
davon Zucker	1,0 g
davon Lactose	<0,50 g
Ballaststoffe	8,4 g
Eiweiß	14,4 g
Salz	2,75 g
Broteinheiten	5,2 BE
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Tüte
Verpackungsmaterial	OPP

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	getreidig, gebacken, typisch nach Laugengebäck mit einer nussigen Note und Sesam
Geruch	nussig, nach Lauge, nach geröstetem Sesam
Konsistenz	knusprig

<b>Artikelnummer</b> 712	<b>GTIN-Stück</b>  4 000381 007120	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000381 071244	<b>eco-ID</b> 1183	
-----------------------------	---	--	-----------------------	---

 demeter WeizenVollkornsticks, 100g 7050	 demeter Weizenvollkornknusperbrezeln, 125g 711	 demeter Dinkel-Brezeln mit Sesam, 125g 715	 demeter Dinkel-Vollkorn- Minibrezeln, 125g 7100
--	--	---	--