

Artikelnummer 362938	GTIN-Stück  4 015637 822990	GTIN-Verpackung  4 015637 803357	eco-ID 59031	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Bauck Mühle

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

Rübenzucker*, Maisstärke*, Schokoblätter Zartbitter* 15% (Rohrohrzucker*, Kakaomasse*, Kakaobutter*, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*), Reisvollkornmehl*, fettarmes Kakaopulver* 8%, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*, gemahlene Flohsamenschalen*, Steinsalz, Vanille*

*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.

Besonderheiten

Zubereitung in nur 5 Minuten... Mischen, Backen, fertig! Alle Bauckhof Kuchensorten, auch die glutenfreien, gelingen mit oder ohne Ei, Milch und Butter. Für unsere Backmischungen nehmen wir ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Zusatzstoffe, Produktionshilfsmittel oder Geschmacksverstärker kommen bei und nicht in die Tüte. Deswegen schmecken die Kuchen wie bei Oma.

Kurzbeschreibung

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



Artikelnummer 362938	GTIN-Stück  4 015637 822990	GTIN-Verpackung  4 015637 803357	eco-ID 59031	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Zubereitung mit Ei

6 große oder 12 kleine Brownies

Für 1 Springform (26cm) oder 1 Auflaufform (ca. 20cm x 20cm)

Sie geben dazu: 200g weiche Butter, 2 Eier, 100 ml Milch

1. Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Inhalt in eine Schüssel geben.
3. Mit 200g weicher Butter und 2 Eiern verrühren. danach langsam die 100 ml Milch unterrühren.
4. Die Masse in der Backform verteilen und glatt streichen.
5. Auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.
6. Gut auskühlen lassen und in Stücke scheiden.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bauckhof Kuchenbackmischungen gelingen immer, sind leicht und schnell zuzubereiten. Die glutenfreie Brownies-Mischung ergibt 6 große oder 12 kleine Brownies. Sie können in einer Springform oder einer Auflaufform gebacken werden, aber auch als Muffins oder Schokokuchen. Rezepte für die verschiedenen Varianten finden Sie auf jeder Packung.

Zubereitung

Zubereitung ohne Ei

Sie geben dazu: 150g weiche Margarine, 2 gestr. TL Johannisbrotkernmehl (oder 2 gestr. EL Sojamehl), 100 ml Wasser oder Sojadrink.

1. Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. In einem Topf 150g Margarine auflösen und 100 ml kaltes Wasser oder Sojadrink dazugeben.
3. Die Brownie-Mischung in eine Schüssel geben und 2 gestr. TL Johannisbrotkernmehl oder 2 gestr. EL Sojamehl untermischen.
4. Die Margarine-Wasser-Mischung dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren.
5. Die Masse in der Backform verteilen und glatt streichen.
6. Auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.
7. Gut auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Herstellung

In der Bauckhof Mini-Mühle werden ausschließlich glutenfreie Rohstoffe vermahlen. Alle Produkte werden im Mühlenlabor nach der Herstellung und Abpackung auf Glutenfreiheit kontrolliert und sind mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Bauckhof Brownies sind geeignet zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie und Sprue.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne sythetische Konservierung, ohne Weißzucker, rein pflanzlich.



Brownies glutenfrei Bio, 400g

Backmischung für 6 große oder 12 kleine Brownies, gelingt auch ohne Milch und Eier.



Artikelnummer 362938	GTIN-Stück  4 015637 822990	GTIN-Verpackung  4 015637 803357	eco-ID 59031	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Sellerie, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Huhn, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat

Ausschluss garantiert: Gluten, Laktose

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

enthalten: Kakao, Mais, Vanillin

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 362938	GTIN-Stück  4 015637 822990	GTIN-Verpackung  4 015637 803357	eco-ID 59031	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Garmethode	Nicht spezifiziert
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
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Dunkler Rührteig mit Schokostückchen
Inverkehrbringer	Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1669 kJ / 395 kcal
Fett	5,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	81 g
davon Zucker	54 g
Ballaststoffe	4,2 g
Eiweiß	4,0 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	0,17 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe, PP

Preise und Konditionen

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