Feine Speisestärke (Mais) glutenfrei Bio, 250g

Bauckhof Maisstärke gibt Desserts Festigkeit und bindet Soßen und Suppen.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
360728	4 015637 836072	4 015637 802183	59374

Marke
Bauck Mühle

Qualität
Bio-Siegel, EU Bio-Logo, 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
Maisstärke*

**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
Der Bauckhof ist einer der ältesten Bio Höfe in Deutschland. Neben der Herstellung von Naturkost betreiben wir kontrolliert biologische Landwirtschaft, eine sozialtherapeutische Einrichtung, eine Bäckerei, eine Molkerei, eine Pension, eine Windkraftanlage und vieles mehr. Besuchen Sie uns unter: www.bauckhof.de.

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

Rezept, Zubereitung
Viele leckere Rezepttipps für unsere Produkte finden Sie auch unter www.bauckhof.de!

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 12:42:11

Feine Speisestärke (Mais) glutenfrei Bio, 250g

Bauckhof Maisstärke gibt Desserts Festigkeit und bindet Soßen und Suppen.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
360728	4 015637 836072	4 015637 802183	59374

Verarbeitungshinweis

Rezepte aus der Bauckhof-Küche: Rote Grütze von Saft

1/2 l roter Obstsaft, 2 EL Zitronensaft, 45 g Speisestärke, (1 - 2 EL Rohrohrzucker)

Etwas Saft zum Anrühren der Stärke abnehmen und den Rest mit dem Zitronensaft aufkochen. (Nach Geschmack den Zucker mit aufkochen). Die Speisestärke im kalten Obstsaft verrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Weiter rühren und kurz aufkochen. Serviertipp: 150 - 200 g Früchte (Kirschen, Johannisbeeren, Blaubeeren, Himbeeren) dazugeben. Bei Verwendung von Früchten werden ca. 15 g Speisestärke mehr benötigt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Bauckhof Speisestärke, glutenfrei ist eine sehr feine Stärke aus bestem Mais zur Bindung von Soßen und Suppen und für Desserts. Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter: info@bauckhof.de

Zubereitung

Bauckhof Speisestärke gibt Desserts Festigkeit und bindet Saucen und Suppen.

Zubereitung:
Speisestärke in kalter Flüssigkeit verrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Kurz aufkochen. Für 1 Liter Flüssigkeit wird benötigt: Flammeris und Grütze ca. 90 g, Saucen und Suppen ca. 40 g (1 gestrichener EL = ca. 10 g).

Herstellung

Bauckhof Speisestärke ist kontrolliert glutenfrei. Auf die Natur wollen wir uns beim glutenfreien Sortiment ausnahmsweise nicht verlassen. Typische Verunreinigungsquellen bestehen im Anbau, beim Transport der Rohware, in der Herstellung und beim Abfüllen der Produkte. Unsere Speisestärke wird im Mühlenlabor auf Glutenfreiheit untersucht und ist mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Die Speisestärke ist geeignet zu Ernährung bei Zöliakie und Sprue.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

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

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Mais

Weitere Eigenschaften

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

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 12:42:11

Feine Speisestärke (Mais) glutenfrei Bio, 250g

Bauckhof Maisstärke gibt Desserts Festigkeit und bindet Soßen und Suppen.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
360728	4 015637 836072	4 015637 802183	59374

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Süßung ..... nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels ..... Glutenfrei Ähre der DZG, vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis ..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts ..... Feine Speisestärke
Inverkehrbringer ..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 1479 kJ / 348 kcal
Fett ..... 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 0 g
Kohlenhydrate ..... 86 g
davon Zucker ..... 0 g
Ballaststoffe ..... 1,0 g
Eiweiß ..... 0,4 g
Ermittlung der Nährwerte durch ..... Berechnung
Salz ..... <0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Faltschachtel
Verpackungsmaterial ..... OPP, Pappe, PE

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 12:42:11