



Soßenbinder glutenfrei Bio, 250g

Bindet helle und dunkle Soßen, schnell, einfach, klumpenfrei und glutenfrei!



Artikelnummer 368028	GTIN-Stück 4 015637 836065	GTIN-Verpackung 4 015637 800806	eco-ID 68288	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

Bauckhof

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

Reisvollkornmehl*, Tapiokastärke*, 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 Zutaten.

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.

Verarbeitungshinweis

1/4 Liter Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Milch, Bratensaft, Gemüsewasser) zum Kochen bringen. Währenddessen 1 Esslöffel Soßenbinder in 2 Esslöffeln kaltem Wasser anrühren. Sobald der 1/4 Liter Flüssigkeit kocht, den Soßenbinder hineingießen und gut umrühren. Kurz aufkochen.





Soßenbinder glutenfrei Bio, 250g

Bindet helle und dunkle Soßen, schnell, einfach, klumpenfrei und glutenfrei!



Artikelnummer 368028	GTIN-Stück  4 015637 836065	GTIN-Verpackung  4 015637 800806	eco-ID 68288	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Der Baukhof Soßenbinder bindet Käse-, Tomaten-, Kräuter- und Champignonsoße sowie klassische Mehlschützen. Auch für Spargelcreme- und Brokkoliremesuppe eignet sich der Baukhof Soßenbinder vorzüglich. Lasagne, Nudelauflauf und Nudelsoßen bekommen die richtige Konsistenz und schmecken besser. Auch Kartoffelaufläufe gelingen ideal.

Zubereitung

Baukhof Soßenbinder empfiehlt sich für Getreideaufläufe und Bratlinge, aber auch für Frikassee, Fischgerichte, Schmorgerichte und Braten.

Herstellung

Baukhof Soßenbinder ist rein pflanzlichen Ursprungs, neutral im Geschmack und sorgt für eine sämige Bindung, die Gerichte dezent abrundet. Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synthetische Farbstoffe, ohne synthetische Konservierung, rein pflanzlich.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Huhn, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Mais

Weitere Eigenschaften

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



Soßenbinder glutenfrei Bio, 250g

Bindet helle und dunkle Soßen, schnell, einfach, klumpenfrei und glutenfrei!



Artikelnummer 368028	GTIN-Stück 4 015637 836065	GTIN-Verpackung 4 015637 800806	eco-ID 68288	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	ungesalzen
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

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1487 kJ / 350 kcal
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	77 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	2,0 g
Eiweiß	5,6 g
Salz	0,02 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe, PP

Preise und Konditionen

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