



Kartoffelmehl (Stärke) glutenfrei Bio, 250g

Die ideale feine Speisestärke zum Backen, für Desserts, Cremes,
Kaltschalen, für Soßen und Suppen.



Artikelnummer 360828	GTIN-Stück 4 015637 821276	GTIN-Verpackung 4 015637 800233	eco-ID 59375	
--------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

Marke

Bauckhof



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

Deutschland



Zutaten

Kartoffelstärke*

**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!



Kartoffelmehl (Stärke) glutenfrei Bio, 250g

Die ideale feine Speisestärke zum Backen, für Desserts, Cremes,
Kaltschalen, für Soßen und Suppen.



Artikelnummer 360828	GTIN-Stück 4 015637 821276	GTIN-Verpackung 4 015637 800233	eco-ID 59375	
--------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

Verarbeitungshinweis

Rezept aus der Bauckhof-Küche: Kartoffelknödel

600g gekochte Kartoffeln, 40 g zerlassene Butter, 100g Kartoffelmehl, 1 Ei, 1 TL Salz

Die gekochten Kartoffeln durch ein Sieb drücken. Mit den restlichen Zutaten vermengen. Aus dem Teig Knödel formen und ca. 10 Minuten in leise ziehendem gesalzenen Wasser (nicht kochen) garen lassen. Als Variationen können Sie Speckwürfel, Käsewürfel oder geröstete Brotwürfel dazugeben.

Ergibt ca. 12 Knödel

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Bauckhof Kartoffelmehl, glutenfrei ist eine feine Speisestärke aus besten Kartoffeln. Ideal zum Backen, für Desserts, Crèmes, Kaltschalen, Soßen und Suppen. Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter : info@bauckhof.de.

Zubereitung

Bauckhof Kartoffelmehl

Die ideale Speisestärke zum Backen, für Desserts, Cremes, Kaltschalen, für Saucen und Suppen.

Zubereitung:

Kartoffelmehl 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 Kartoffelmehl 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. Unser Kartoffelmehl wird im Mühlenlabor auf Glutenfreiheit untersucht und ist mit Glutenanalyse bei der Deutschen Zöliakie Gesellschaft gemeldet. Das Kartoffelmehl ist geeignet zur 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, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Huhn, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

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

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Kartoffelmehl (Stärke) glutenfrei Bio, 250g

Die ideale feine Speisestärke zum Backen, für Desserts, Cremes,
Kaltschalen, für Soßen und Suppen.



Artikelnummer 360828	GTIN-Stück 4 015637 821276	GTIN-Verpackung 4 015637 800233	eco-ID 59375	
--------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

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..... Kartoffelmehl
Inverkehrbringer..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1428 kJ / 336 kcal
Fett..... 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g
Kohlenhydrate..... 83 g
davon Zucker..... 0,0 g
Ballaststoffe..... 0,1 g
Eiweiß..... 0,6 g
Salz..... 0,02 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein