Roggenmehl Vollkorn Demeter, 1000g

Feines Vollkornmehl für Brot und Brötchen.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
250241EM	4 015637 828022	4 015637 800431	275258

Marke
Bauck Mühle

Qualität
demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, FairBio Verein

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer
ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Diverse Länder



Zutaten
ROGGENvollkornmehl**

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

***aus biodynamischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert. (BNN-Klassifizierung: 0)

Konventionelle Zutaten
nein

Allgemeines
Unser Roggenvollkornmehl wird von unserem Müllerteam vermahlen und enthält alle Bestandteile des vollen Korns inklusive seiner Randschichten und des Keimlings. Im Anschluss wird jede Charge im Mühlenlabor ausgiebig analysiert und die Backqualität des Mehls überprüft.

Besonderheiten
Für beste Backqualität verwenden wir demeter-Roggen, der biologisch-dynamisch erzeugt wurde. Demeter ist die älteste und strengste Bio-Bewegung mit einer weltweiten Gemeinschaft aus Erzeugern, Verarbeitern, Händlern und Verbrauchern.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:00:06

Roggenmehl Vollkorn Demeter, 1000g

Feines Vollkornmehl für Brot und Brötchen.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
250241EM	4 015637 828022	4 015637 800431	275258

Kurzbeschreibung

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

Verarbeitungshinweis

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Durch seinen kräftigen Geschmack
eignet sich Roggenmehl hervorragend
für rustikale, herzhafte Rezepte, Gebäck
wie Vollkornbrote und -brötchen
oder in Kombination mit anderen
Mehlen für leckeres Mischbrot
wie unser Frühstücksbrot.

Zubereitung

Rezept-Tipp:
Frühstücksbrot
Zutaten: 250 g Roggenmehl Vollkorn,
200 g Weizenmehl Type 1050, Trockensauerteig
(Menge für 500 g Mehl laut
Herstellerangabe), ½ Würfel Hefe
oder 1 Päckchen Trockenhefe, EL
Salz, 250 ml lauwarmes Wasser,
150 g Joghurt (natur), 120 g deines
Lieblingsmüslis. Zutaten zu einem
geschmeidigen Teig verarbeiten und
an einem warmen Ort ca. 45 Min.
abgedeckt gehen lassen. Dann
Kastenform (25 cm) einfetten, Teig
nochmals gut durchkneten und in
die Form füllen. Mit etwas Wasser
oben glatt streichen. Weitere 60 Min.
abgedeckt gehen lassen. Brot im
vorgeheizten Ofen bei 220 °C Oberund
Unterhitze für 15 Min. anbacken.
Temperatur auf 180°C reduzieren und
ca. 30 Min. backen. Brot aus der Form
nehmen und vor dem Anschneiden
gut auskühlen lassen.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:00:06

Roggenmehl Vollkorn Demeter, 1000g

Feines Vollkornmehl für Brot und Brötchen.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
250241EM	4 015637 828022	4 015637 800431	275258

Herstellung

Für beste Backqualität verwenden wir demeter-Roggen, der biologisch-dynamisch erzeugt wurde. Demeter ist die älteste und strengste Bio-Bewegung mit einer weltweiten Gemeinschaft aus Erzeugern, Verarbeitern, Händlern und Verbrauchern.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Mit jeder Tüte Bauckhof Roggenmehl hilfst du, immer mehr Quadratmeter Land vor Pestiziden zu retten. Gut für den Boden, gut für das Klima, gut für uns alle.

Nährwertpflicht

Pflicht

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Gluten, Roggen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

Weitere Eigenschaften

vegan✔ vegetarisch✔ Rohstoffe nicht jodiert✔ ungesüßt✔ Rohkostqualität✔ 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, 14:00:06

Roggenmehl Vollkorn Demeter, 1000g

Feines Vollkornmehl für Brot und Brötchen.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
250241EM	4 015637 828022	4 015637 800431	275258

Weitere Bezeichnungen

Artikelart ..... normaler Artikel
Produktname mittellang ..... Roggenmehl Vollkorn Demeter
Regaltext ..... Roggenmehl Vollkorn Dem

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Saisonartikel ..... nein
Gesüßt ..... nein
Süßung ..... nicht gesüßt
Triebmittel vorhanden ..... nein
Rohkost Gradangabe 40

Grund für Version ..... Artikelnummer
Neue Version ab Datum 2022-09-01

Sonstiges

IK Kürzel ..... DD
Zutaten auf Etikett ..... ja
Volldeklariertes Etikett ..... ja
E-Nummern ..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt ..... demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels ..... FairBio Verein

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 1364 kJ / 323 kcal
Fett ..... 1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 0,3 g
Kohlenhydrate ..... 61 g
davon Zucker ..... 1,0 g
Ballaststoffe ..... 13 g
Eiweiß ..... 9,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch ..... Berechnung
Salz ..... <0,01 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:00:06

Roggenmehl Vollkorn Demeter, 1000g

Feines Vollkornmehl für Brot und Brötchen.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
250241EM	4 015637 828022	4 015637 800431	275258

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Wiegeartikel	nein
Aktuell Bestellbar	ja
Bestellbar Stück	nein
GTIN VE auf Ware	ja
GTIN Stück vorhanden	ja
Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	Papier

Infos für den Handel (B2B)

Lieferbar ab	2017-01-01
MHD oder Verbrauchsdatumspflicht	ja
Frischedatumsart	MHD auf der Verpackung
Temperaturgeführt	nein
Lagerung min	4 °C
Lagerung max	15 °C
Intrastat-Nr.	11029070

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	105 mm
Tiefe	60 mm
Höhe	175 mm
Bruttogewicht	1,015 kg
Füllgewicht	1,0 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Bestellbar VPE1	ja
Gibt es einen GTIN VPE1	ja
EAN VPE1 auf Ware	ja
Anzahl der Stücke in VPE1	8 St
Verpackungsart	Karton
Verpackungsmaterial	Pappe

Maße und Gewichte der VPE1

Breite	310 mm
Tiefe	230 mm
Höhe	165 mm
Bruttogewicht	8,345 kg
Gewicht Umverpackung VPE1	0,225 kg

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:00:06

Roggenmehl Vollkorn Demeter, 1000g

Feines Vollkornmehl für Brot und Brötchen.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
250241EM	4 015637 828022	4 015637 800431	275258

Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Palette Bedingungen	Tauschpaletten
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Höhe der unbeladenen Palette	144 mm
Höhe Palette	975 mm
VPE1 / Lage	13
Lagen VPE1 / Palette	5
VPE1 / Palette	65
Höhe Lage	165 mm

Preise und Konditionen

MwSt-Satz Deutschland	7 %
Empf. VK	2,29 €
MwSt-Satz Österreich	10 %
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	1kg
Grundpreisfaktor	1,000
Verbrauchssteuerrelevant	nein
Pfand	nein

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN	ja

Entsorgung

Entsorgungssystem	ARA, Grüner Punkt
Recycling Codes	22 PAP (Papier)
Lizenzpflicht (DE)	ja
Lizenzgebühr abgeführt	ja
Verpackungsregister Registrierungsnummer	DE2563981628361
Lizenzpflicht (AT)	ja
Lizenzgebühr abgeführt AT	ja

Data NatuRe

Warengruppe nach Branchenstandard	02040202
Data NatuRe	ja
Bio-ID	b40dc955-5ec9-4985-8df8-a0b502291020:2

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 14:00:06