Farine de riz complet, BIO- Bauckhof Déméter- Sans gluten- 500 g

Extrait du livre

Farine de riz complet, BIO- Bauckhof Déméter- Sans gluten- 500 g
de
Éditeur : Bauck Hof Gmbh

https://www.editions-narayana.fr/b19501

Sur notre librairie en ligne vous trouverez un grand choix de livres d'homéopathie en français, anglais et allemand.

Reproduction des extraits strictement interdite.
Â Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Allemagne
Tel. +33 9 7044 6488
Email info@editions-narayana.fr
https://www.editions-narayana.fr

Editions Narayana

Reismehl Vollkorn glutenfrei Demeter

500.0 Gramm (g) , Beutel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 255537

BIO-ID: b4f1098a-0159-4196-a61c-f397097989ee

GTIN Artikel

4015637822884

GTIN VPE1

4015637803234

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Reismehl
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V. / AOECS (Association of European Coeliac Societies), Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel
Anbauverband	Demeter
Produktbeschreibung (lang)	Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:
Reisvollkornmehl**

Zutatenlegende	**aus biodynamischer Erzeugung
Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen	Diverse
Wechselnde Ursprungsländer	Ja

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Ja
Rohkost Gradangabe	40 °C
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Garantiert nein (mit Analyse)	Dinkel, Weizen, Gerste, Roggen, Khorasan-Weizen, Hafer, Sonstiges glutenhaltiges Getreide

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:
Bitte kühl und trocken lagern.

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Verarbeitungsweise Textfeld	Schneller Reispudding mit Zimt und Zucker Zutaten: 500 ml Milch oder 350 ml Sojamilch, 50g Reismehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Bourbon-Vanille, Butter, Zimt und Zucker Reismehl, Zucker, Salz und Bourbon-Vanille mischen und mit der Hälfte der Milch klumpenfrei verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Die Reismehlmischung in die kochende Flüssigkeit einrühren und unter Rühren solange kochen, bis der Brei Blasen schlägt und zäh vom Löffel tropft. Mit zerlassener Butter und Zimt und Zucker servieren. Für 2 Personen

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:
Für die glutenfreie Küche. Für Kuchen, Gebäck, Brei, Pudding, Muffins und vieles mehr.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	1490 kJ
Energie/Brennwert	352 kcal
Fett	2.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	74 g
davon Zucker	0.7 g
Ballaststoffe	2.2 g
Eiweiß	7.8 g
Salz	< 0.03 g

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name	Bauck GmbH
Straße	Duhenweitz 4
PLZ	29571
Ort	Rosche
Land	Deutschland

Dieses Datenblatt wurde automatisch von Data NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Farine de riz complet, BIO- Bauckhof Déméter- Sans gluten- 500 g

Produit issu de l'agriculture biologique contrôlée

acheter maintenant

Plus de livres sur homéopathie, les médecines naturelles et un style de vie plus sain www.editions-narayana.fr