Dinkelgrieß Demeter-Bio - Spielberger Mühle - 500 g

Reading excerpt

Dinkelgrieß Demeter-Bio - Spielberger Mühle - 500 g
of
Publisher: Spielberger GmbH

https://www.narayana-verlag.com/b28372

In the Narayana webshop you can find all english books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life.

Copying excerpts is not permitted.
Â Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Germany
Tel. +49 7626 9749 700
Email info@narayana-verlag.com
https://www.narayana-verlag.com

Dinkelgrieß, demeter

500.0 Gramm (g) , Tüte

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061258

BIO-ID: ddd3f374-0422-46ad-afdf-d233fa055c21

GTIN Stück

4022381232203

GTIN VPE1

4022381003278

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Dinkelgrieß, demeter
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	Deutschland Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Anbauverband	Demeter
Produktbeschreibung (mittel)	Dinkelgrieß wird bei der Vermahlung des Dinkelkorns abgesiebt. Unser Dinkelgrieß ist ein vollwertiges Produkt, da er Teile der wertvollen Schale und des Keimlings enthält.

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

Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:
DINKELgrieß**

Zutatenlegende ..... **aus biodynamischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen ..... Ungarn, Deutschland, Österreich, Tschechien

Wechselnde Ursprungsländer ..... Ja

Region ..... Deutschland

Ernährungshinweise

Vegan ..... Ja

Vegetarisch ..... Ja

Rohkost ..... Ja

Rohkost Gradangabe ..... 40 °C

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten) ..... Dinkel

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:
Kühl und trocken lagern.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:
Er eignet sich zur Zubereitung von Grießbrei, Grießpudding, Grießklößchen, Aufläufen und Grießschnitten. Grundrezept: Grießbrei 30 g Dinkelgrieß in 250 ml kochende Milch einrühren und 10-15 min quellen lassen. Nach Geschmack süßen. Grundrezept: Grießflammeri 40 g Dinkelgrieß, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 EL Zucker in 250 ml kochende Milch einrühren. 3-4 min unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen und 1 Eigelb sowie 1 EL Butter unterrühren. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben. In leicht gefettete Förmchen füllen und mindestens 2-3 Stunden kalt stellen. Flammeri stürzen und z.B. mit Fruchtsauce servieren.

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

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	1484 kJ
Energie/Brennwert	350 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.4 g
Kohlenhydrate	68.6 g
davon Zucker	1.3 g
Eiweiß	11.6 g
Salz	< 0.01 g

Produktspezifische Informationen

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

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

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name	Spielberger GmbH
Straße	Burgermühle
PLZ	74336
Ort	Brackenheim
Land	Deutschland
Homepage (Marke)	www.spielberger-muehle.de

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

[Dinkelgrieß Demeter-Bio - Spielberger Mühle - 500 g]

order

More books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life www.narayana-verlag.com