

Krustenbrot Hafer bio - Bauck Hof - 500 g

Reading excerpt

[Krustenbrot Hafer bio - Bauck Hof - 500 g](#)

of

Publisher: Bauck Hof GmbH

<https://www.narayana-verlag.com/b27955>

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

Copying excerpts is not permitted.

Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Germany

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@narayana-verlag.com

<https://www.narayana-verlag.com>





Krustenbrot glutenfrei Bio

500.0 Gramm (g) , Beutel

Artikelnummer Inverkehrbringer 414438

Bio-ID: d16aa5bf-0f44-4e75-b641-d7248096f9fd



4015637827445



4015637806952



Allgemeine Produktangaben

| | |
|-------------------------------------|--|
| Bezeichnung des Lebensmittels | Backmischung für glutenfreies Brot auf Basis von Hafer |
| Öko-Kontrollstellennummer | DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH) |
| Herkunft EU Bio Logo | EU-Landwirtschaft |
| Qualität & Zertifizierung | Deutsche Zöliakie Gesellschaft (DZG) / AOECS (Association of European Coeliac Societies), V-Label (vegan), Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel |



Produktbeschreibung lang:

Die Bauck GmbH wurde 1969 gegründet, um Bio- und Demeter-Erzeugnisse der Region zu vermarkten. Noch heute ist die Förderung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft eines der wichtigsten Ziele des Naturkostherstellers. Vollwertige Müslis, erlesene Mehle, Backmischungen für saftige Torten, Kuchen und Brote, nahrhafte Porridges und herzhaftes Veggie-Mischungen, alles oft glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauck Mühle vertreibt die Bauck GmbH heute rund 150 Produkte. Immer unter dem Motto: „Bio. Aus Liebe zur Zukunft.“ Die Bauck Mühle steht für innovative Rezepturen, in denen ausschließlich Bio- und Demeter-Rohstoffe verarbeitet werden und die einfach zuzubereiten sind. Seit 2005 ist der Mühlenbetrieb außerdem auf glutenfreie Produkte, die der ganzen Familie schmecken, spezialisiert. Dazu tragen eine eigene Glutenfrei-Mühle, glutenfreie Mischungen sowie ein eigenes Glutenfrei-Labor bei.

Zutaten

Zutatenverzeichnis:

HAFERvollkornmehl* glutenfrei 34%, Maisstärke*, Buchweizenvollkornmehl*, Braunhirsevollkornmehl*, Kartoffelstärke*, Buchweizensauerteigpulver* (Buchweizenmehl*), Meersalz, Verdickungsmittel: Xanthan, gemahlene Flohsamenschalen*

Zutatenlegende *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Krustenbrot glutenfrei

Bio

Artikelnummer Inverkehrbringer 414438



4015637827445



4015637806952

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der Hauptzutaten) Deutschland, Diverse
Wechselnde Ursprungsländer Ja

Ernährungshinweise

Vegan Ja
Vegetarisch Ja
Rohkost Nein

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten) Hafer
Kann in Spuren enthalten sein Macadamianüsse, Paranüsse, Soja, Sesam, Cashewnüsse, Mandeln, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse, Haselnüsse
Garantiert nein (mit Analyse) Dinkel, Weizen, Gerste, Roggen, Khorasan-Weizen, Sonstiges glutenhaltiges Getreide
Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Vor Wärme schützen

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Freitext:

Bitte kühl und trocken lagern.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen Nein
Bezugsgröße 100 g
Energie / Brennwert kJ 1470 kJ
Energie / Brennwert kcal 348 kcal
Fett 3 g
Davon gesättigte Fettsäuren 0.5 g
Kohlenhydrate 69 g
Davon Zucker 0.8 g
Ballaststoffe 6.7 g
Eiweiß 7.5 g
Salz 1.9 g

Krustenbrot glutenfrei

Bio

Artikelnummer Inverkehrbringer 414438

GTIN Artikel



4015637827445

GTIN VPE 1



4015637806952

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel

Pfandpflicht Artikel Deutschland kein Pfand

Pfandpflicht Artikel Österreich kein Pfand

Produzent & Inverkehrbringer

Name Bauck GmbH

Straße Duhewitz 4

PLZ 29571

Ort Rosche

Marken-URL <https://www.bauckhof.de/>

[Krustenbrot Hafer bio -
Bauck Hof - 500 g](#)
Backmischung



order

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