

Weizenmehl 405 demeter - Spielberger Mühle - 1 kg - Sonderangebot kurze Haltbarkeit

Reading excerpt

[Weizenmehl 405 demeter - Spielberger Mühle - 1 kg - Sonderangebot kurze Haltbarkeit](#)

of

Publisher: Spielberger GmbH



<https://www.narayana-verlag.com/b31226>

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>





Weizenmehl 405 demeter

1.0 Kilogramm (kg) , Tüte

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061006

BIO-ID: 9018adee-1f67-404d-a479-b38fb134199e

GTIN Stück



4022381001847

GTIN VPE1



4022381001854



Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Weizenmehl 405 demeter
Öko-Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Anbauverband	Demeter
Produktbeschreibung (mittel)	Weizen ist das klassische Brotgetreide und hat hervorragende Backeigenschaften. In der Spielberger Mühle wird das Getreide in mehreren Schritten zu diesem besonders hellen Mehl vermahlen



Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

WEIZENmehl Type 405**

Zutatenlegende **aus biodynamischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Deutschland, Österreich, Polen, Tschechien, Ungarn

Wechselnde Ursprungsländer Ja

Weizenmehl 405 demeter

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061006



Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Ja
Rohkost Gradangabe	40 °C

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten) Weizen

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Kühl und trocken lagern.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Verwenden Sie Weizenmehl Type 405 für besonders feine Gebäcke wie Waffeln, feine Kuchen, Torten und Plätzchen. Es eignet sich zudem zum Binden von Saucen. Rezept: Waffeln Zutaten: 150g Butter, 150g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 4 Eier, 250g Mehl, 1/4 l Milch Zubereitung: Butter und Zucker schaumig rühren, Vanillezucker und Eigelb dazugeben. Mehl und Milch unterrühren. Zum Schluss die steif geschlagenen Eiweiße unterheben und den Teig portionsweise im Waffeleisen ausbacken.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	1473 kJ
Energie/Brennwert	347 kcal
Fett	1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	71.8 g

Weizenmehl 405 demeter

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 061006



davon Zucker 0.7 g
Eiweiß 10.6 g
Salz < 0.01 g

Produktspezifische Informationen

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

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name Spielberger GmbH
Straße Bürgermühle
PLZ D-74336
Ort Brackenheim
Land Deutschland



Weizenmehl 405
demeter - Spielberger
Mühle - 1 kg -
Sonderangebot kurze
Haltbarkeit

Für Kuchen, Kekse,
Waffeln, Muffins und
Pizzateig



order

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