Schnellbrot mit Saaten Bio - Bauckhof - 500 g

Leseprobe

Schnellbrot mit Saaten Bio - Bauckhof - 500 g

von

Herausgeber: Bauck Hof Gmbh



https://www.narayana-verlag.de/b28668

Im <u>Narayana Webshop</u> finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Das Kopieren der Leseproben ist nicht gestattet. Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern Tel. +49 7626 9749 700 Email <u>info@narayana-verlag.de</u> <u>https://www.narayana-verlag.de</u>





500.0 Gramm (g) , Beutel
Artikel-Nr. Inverkehrbringer 365738
BIO-ID: 697aeaae-7802-405c-97de-92749fcf69ac





Öko-Kontrollstellennummer



Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels Backmischung für Reisbrot mit Reisvollkornmehl

DE-ÖKO-007 (Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH)

Herkunft landwirtschaftliche Zutaten EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Qualität & Zertifizierung The Vegan Society, Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V. / AOECS (Association

of European Coeliac Societies),
Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU

Bio-Siegel

Produktbeschreibung (lang) Ohne Verwendung von genmodifizierten

Organismen oder genmodifizierten

Rohmaterialien.





Artikel-Nr. Inverkehrbringer 365738





4015637823126 4015637803456

Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

Reisvollkornmehl* 39%, Maisstärke*, Maismehl*, Quinoa-Sauerteigpulver* (Quinoamehl*, Reismehl*, Starterkulturen), Sonnenblumenkerne*, Leinsaat*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*, SESAM*, Meersalz, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Maisstärke*), Verdickungsmittel: Xanthan

Zutatenlegende *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Diverse

Wechselnde Ursprungsländer Ja

Ernährungshinweise

 Vegan
 Ja

 Vegetarisch
 Ja

 Rohkost
 Nein

 Ohne Schweinefleisch
 Ja

 Ohne Rindfleisch
 Ja

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

 Ja (laut Rezeptur enthalten)
 Sesam

 Kann in Spuren enthalten sein
 Soja

Weitere Angaben Inhaltsstoffe

Ja (laut Rezeptur enthalten) Mais

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 365738



4015637823126 4015637803456

GTIN VPE1

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Bitte kühl und trocken lagern.

Verarbeitungsweise Textfeld

Sie geben nur noch 500ml Wasser dazu. Ergibt ca. 850g Brot. Backofen auf 220°C vorheizen. Die Schnellbrot-Mischung mit 500 ml kaltem Wasser verrühren. Nicht gehen lassen!!! Den Teig sofort in eine gefettete Kastenform füllen (24,25 oder 26 cm). Von oben mit Wasser glatt streichen. Eine feuerfeste Schüssel mit etwas kochendem Wasser in den Ofen stellen. Das Brot 5 Minuten backen, dann der Länge nach in der Mitte tief einschneiden. Weitere 53 Minuten auf der untersten Schiene backen. Gleich aus dem Kasten nehmen und vor dem Anschneiden auf einem Gitterrost gut auskühlen lassen.

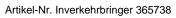
Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Mit der Bauckhof Backmischung Schnellbrot können Sie in nur 60 Minuten ein knusprig- frisches glutenfreies Brot zaubern. Sie geben nur 500 ml Wasser zu der Mischung: Anrühren 2 Minuten, 0 Minuten gehen lassen, Backen 58 Minuten. Fertig. Mit Saaten, ohne Gluten.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	1526 kJ
Energie/Brennwert	362 kcal
Fett	6.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.9 g
Kohlenhydrate	64 g
davon Zucker	0.7 g
Ballaststoffe	61 a

Stand: 02.09.2021, 04:53 Seite 3 von 4







4015637823126

Eiweiß	7.8 g
Salz	2.3 g

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

Stand: 02.09.2021, 04:53 Seite 4 von 4



Schnellbrot mit Saaten
Bio - Bauckhof - 500 g
Brotbackmischung mit
Saaten



Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise <u>www.narayana-verlag.de</u>