



## Reismehl Vollkorn glutenfrei Demeter

500.0 Gramm (g) , Beutel

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 255537

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



GTIN Stück

4015637822884



GTIN VPE1

4015637803234



## Allgemeine Produktangaben

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



# Reismehl Vollkorn glutenfrei Demeter

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 255537



4015637822884



4015637803234

## 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

### Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Bitte kühl und trocken lagern.

# Reismehl Vollkorn glutenfrei Demeter

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 255537



4015637822884



4015637803234

**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

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

# Reismehl Vollkorn glutenfrei Demeter

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 255537



4015637822884



4015637803234

## Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel

Pfandpflicht Artikel Deutschland ..... kein Pfand

Pfandpflicht Artikel Österreich ..... kein Pfand

## Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name ..... Bauck GmbH

Straße ..... Duheweitz 4

PLZ ..... 29571

Ort ..... Rosche

Land ..... Deutschland