



Bauck Demeter Soßenbinder, glutenfrei, 250g

*Bindet helle und dunkle Soßen, schnell, einfach, klumpenfrei und
glutenfrei!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
368028	 4 015637 836065	 4 015637 800806	68288

Marke Bauckhof

Qualität

EWG 834/2007 Norm, Glutenfrei Ähre der DZG, Bio-Siegel, 100% bio, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, EU Bio-Logo, the vegan society

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Herkunft

Deutschland (DE)

Zutaten

Reisvollkornmehl*, Tapiokastärke*, Maisstärke*

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zutaten.

Besonderheiten

Der Baukhof ist einer der ältesten Bio-Höfe in Deutschland. Neben der Herstellung von Naturkost betreiben wir kontrolliert biologische Landwirtschaft, eine sozialtherapeutische Einrichtung, eine Bäckerei, eine Molkerei, eine Pension, eine Windkraftanlage und vieles mehr. Besuchen Sie uns unter: www.bauckhof.de

Verarbeitungshinweis

1/4 Liter Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Milch, Bratensaft, Gemüswasser) zum Kochen bringen. Währenddessen 1 Esslöffel Soßenbinder in 2 Esslöffeln kaltem Wasser anrühren. Sobald der 1/4 Liter Flüssigkeit kocht, den Soßenbinder hineingießen und gut umrühren. Kurz aufkochen.

Verwendung

Der Baukhof Soßenbinder bindet Käse-, Tomaten-, Kräuter- und Champignonsoße sowie klassische Mehlschwitzen. Auch für Spargelcreme- und Brokkolicremesuppe eignet sich der Baukhof Soßenbinder vorzüglich. Lasagne, Nudelauflauf und Nudelsoßen bekommen die richtige Konsistenz und schmecken besser. Auch Kartoffelaufläufe gelingen ideal.

Zubereitung

Baukhof Soßenbinder empfiehlt sich für Getreideaufläufe und Bratlinge, aber auch für Frikassee, Fischgerichte, Schmorgerichte und Braten.

Herstellung

Baukhof Soßenbinder ist rein pflanzlichen Ursprungs, neutral im Geschmack und sorgt für eine sämige Bindung die Gerichte dezent abrundet. Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Lager- und Aufbewahrungshinweis





Bauck Demeter Soßenbinder, glutenfrei, 250g

*Bindet helle und dunkle Soßen, schnell, einfach, klumpenfrei und
glutenfrei!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
368028	 4 015637 836065	 4 015637 800806	68288

Bitte kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synthetische Farbstoffe, ohne synthetische Konservierung, rein pflanzlich.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Cashewnuss, Dinkel, Eier, Erdnuss, Fisch, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Krebstier, Kuhmilcheiweiß, Lactose, Lupine, Macadamianuss, Mandeln, Milch, Milcheiweiß, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schalenfrüchte, Schwein, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weichtier, Weizen, Zimt

Ausschluss garantiert: Gluten

enthalten: Mais

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

koscher ✓ **Rohkostqualität** ✓ **Rohstoffe nicht jodiert** ✓ **ungesüßt** ✓ **vegan** ✓ **vegetarisch** ✓



Bauck Demeter Soßenbinder, glutenfrei, 250g

*Bindet helle und dunkle Soßen, schnell, einfach, klumpenfrei und
glutenfrei!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
368028			68288

weitere Bezeichnungen

Produktbez. mittel Bauck Bio Soßenbinder, glutenfrei
Regaltext Bauck Soßenbinder, gf

Angaben zu LMIV

Lebensm. Verkehrsbezeichnung Soßenbinder
Inverkehrbringer Bauck GmbH & Co. KG, Duhenheimweg 4, 29571 Rosche

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel
Nitritpökelsalz nein
Salzart ungesalzen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1475 kJ / 348 kcal
Fett 1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g
Kohlenhydrate 77,3 g
davon Zucker 0,7 g
Ballaststoffe 2,2 g
Eiweiß 5,0 g
Salz <0,03 g
Ermittlung der Nährwerte durch Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

EAN VE auf Ware ja
Bestellbar VE nein
Verp. material Papier
Verp. Art Faltschachtel
Etikett international Deutsch

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite 95 mm
Tiefe 55 mm
Höhe 160 mm
Bruttogewicht 0,280 kg
Füllgewicht 0,250 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

EAN VPE1 auf Ware ja
Bestellbar VPE1 ja
VE in 1 VPE 6 St
Verp. material Pappe
Verp. Art Karton



Bauck Demeter Soßenbinder, glutenfrei, 250g

*Bindet helle und dunkle Soßen, schnell, einfach, klumpenfrei und
glutenfrei!*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
368028			68288

Maße und Gewichte der VPE₁

Breite	357 mm
Tiefe	105 mm
Höhe	165 mm
Bruttogewicht	1,8 kg

Angaben zur Palette

Palette	1/1 EURO-Palette
VPE ₁ / Lage	24
VPE ₁ / Palette	120
Pal.gewicht	233,260 kg
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Pal.höhe	975 mm
CCG Maß	1

Preise und Konditionen

MwSt-Satz - DE	7 %
MwSt-Satz Austria	10 %
empf. VK	1,79 €
empf. EK EH	0,00 €
Mindestbest.	1 VPE
GP.pflicht	ja
GP.einheit	1kg
GP.faktor	4

Infos für den Handel (BtoB)

Chargenführung	chargenpflichtig
Chargenkennzeichnung	MHD+lot
Intrastat-Nr	11081990
Intrastat Gewicht	2 kg
Rest.lz. GH	300 Tage
MHD	390 Tage
Lagerung min	4 °C
Lagerung max	15 °C
Temperaturgeführt	nein
Frischedatumsart	MHD auf der Verpackung
Lagerhinweis GH	Lagerung in trockener Umgebung, vor Schädlingen schützen

Sonstiges

IK Kürzel	C%
Entsorgungssystem	Grüner Punkt
Zutaten auf Etikett	ja
Volldekl. Etikett	ja