

Spezifikation

Roggenkörner



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

10101 (25 kg) / 10103 (5 kg) / 10105 (1 kg)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Roggen ist ein sehr altes und robustes Getreide und fällt auf durch seine blaugrüne Farbe und seinen langen Halm. Bis in hohe Lagen und auch in trockeneren Gegenden gedeiht er gut. Kälte scheut er nicht, nur nasse Füsse sind ihm zuwider. Roggen braucht in der Blütezeit unbedingt gutes Wetter, weil er im Gegensatz zu Weizen, Dinkel oder Gerste ein Fremdbestäuber ist. Mit seinem grossen Wurzelwerk sorgt er für die Regeneration müder Böden und trägt zur Unterdrückung von Beikräutern bei. Als Zugabe für den Brotteig eignen sich Roggenkörner ebenso wie für ein herzhaftes Risotto. Vermahlen zu Mehl, zeigt Roggen seine feinen Seiten: Backwaren mit Roggen überzeugen durch aromatisch-nussigen Geschmack.

Zusammensetzung und Herkunft

Roggenkörner (CH), aus biologischer Landwirtschaft.

Hinweise

Das Produkt kann trotz sorgfältiger Verarbeitung Steine und Schalentteile enthalten.

Status

Bio Knospe CH
rohkost
keimfähig
vegan

Herstellverfahren

Roggen wird entspelzt / geschält, gereinigt, gemischt, abgesackt. Bei der Herstellung werden keine Zutaten tierischer Herkunft oder Rohstoffe, die unter Verwendung tierischen Materials hergestellt wurden, verwendet.

Zubereitung / Verwendung

Roggenkörner eignen sich ideal für die Weiterverarbeitung zu Mehl, Flocken oder für Getreiderisotto oder Eintöpfe.

Für Körnergerichte: mit fliessendem, kaltem Wasser spülen, und über Nacht einweichen. Am nächsten Tag mit 2 ½ dl frischem Wasser pro 100 g Getreide auf niederer Stufe ca. 45 min. köcheln lassen, 30 min. quellen lassen.

Kochtabelle

Einweichen h	ca. 8 h
Verhältnis	ca. 1:2.5
Kochzeit min.	ca. 45 min

Allergene

Gluten	Ja
Soja	Kann
Allergikerinfo	Enthält Gluten. Kann Soja enthalten.

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'357 kJ
Energie (Kilokalorien)	323 kcal
Fett	1.7 g
gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	63 g
Davon Zucker	0.9 g
Eiweiss (Protein)	9 g
Salz	0.01 g
Quelle	Spezifikation Lieferant

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Kerne; grau-grün
Konsistenz	Kerne, fest
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch, nach Getreide
Reinheitsgrad	artenrein

Fremdbesatz

<0.3% verarbeitungsbedingter Fremdbesatz und Schalenreste, staubfrei.

Fremdkörper

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

Lagerbedingungen

Lagerbedingung	Bei Raumtemperatur (15-22°C) trocken (<60% rel. Luftfeuchte lagern).
Lagerhaltung	Kühl und trocken lagern.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	540 Tage
Bezeichnung Warenlos	Jedes Gebinde ist mit einer Warenlosnummer gekennzeichnet.

Allgemeine Anforderungen

Gesetzliche Bestimmungen	Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
Richtlinien BIO Suisse	Das Produkt entspricht der Bio-Verordnung. Bei Knospe Produkten: Das Produkt entspricht den Bio-Suisse Richtlinien "Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten".
GVO	Es werden weder in der Produktion (Saatgut) noch in der Verarbeitung gentechnologische Erzeugnisse (gemäss Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel VGVL) eingesetzt.
Rückstellmuster	Ein Rückstellmuster des entsprechenden Warenloses ist beim Hersteller bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinterlegt.
Zertifizierung Biofarm	ISO 22'000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

Kontakt

Biofarm-Genossenschaft	Qualitätssicherung
Beim Bahnhof	Christian Jeremias
4936 Kleindietwil	Tel. 062 957 80 64
Tel. 062 957 80 50	jeremias@biofarm.ch
www.biofarm.ch	
info@biofarm.ch	