

Spezifikation

Waldstaudenroggen



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

10121 (25 kg) / 10123 (5 kg) / 10125 (500 g)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Waldstaudenroggen ist eine ursprüngliche, robuste Landsorte, und wird auch Johannisroggen genannt. Das Urgetreide kann eine beeindruckende Höhe von über zwei Metern erreichen und ist extrem winterhart. Aber nicht nur auf dem Feld bereichert es die Welt. Die Körner haben einen nussig-würzigen, aromatischen Geschmack und eignen sich bestens als Getreiderisotto oder als süsses Ur-Frischkornmüsli. Waldstaudenroggen ist fein auch als Sprossen oder Keimlinge in Salaten, Sandwiches oder Suppen.

Zusammensetzung und Herkunft

Waldstaudenroggenkörner (CH), aus biologischer Landwirtschaft.

Hinweise

Das Produkt kann trotz sorgfältiger Verarbeitung Steine und Schalentteile enthalten.

Status

Bio Knospe CH
rohkost
keimfähig
vegan

Herstellverfahren

Waldstaudenroggen wird gereinigt und abgesackt.

Zubereitung / Verwendung

Waldstaudenroggenkörner eignen sich ideal für die Weiterverarbeitung zu Mehl, Flocken oder für Getreiderisotto oder Frischkornmüsli. 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. 30 min. köcheln lassen, 10 min. quellen lassen.

Kochtabelle

Einweichen h	ca. 8 h
Verhältnis	ca. 1:2.5
Kochzeit min.	ca. 60 min

Allergene

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

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'301 kJ
Energie (Kilokalorien)	309 kcal
Fett	1.9 g
gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	53 g
Davon Zucker	3.5 g
Eiweiss (Protein)	10 g
Salz	0.01 g
Quelle	Gemäss Recherche

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	