

Spezifikation

Grünkernkörner

**Artikelnummer / Einheit**
Liefereinheit10401 (25 kg) / 10403 (5 kg) / 10407 (500 g)
Gemäss Bestellung Kunde**Beschreibung**

Grünkern ist Dinkel, welcher in der Milchreife/vor der Vollreife geerntet wird und einst aus der Not und dem Zufall kreiert worden war. In früheren Zeiten konnten die Menschen nicht einfach auf Importprodukte ausweichen, wenn die Ernte ausfiel. In der Not haben die Bauern das Korn noch grün geschnitten und über dem Holzfeuer gedarrt. Solchem Tun verdanken wir heute ein herrlich mündendes und gut verdauliches Lebensmittel mit aromatisch-würzigem Geschmack.

Zusammensetzung und Herkunft

Grünkernkörner (EU) gedarrt, aus biologischer Landwirtschaft.

Hinweise

Das Produkt kann trotz sorgfältiger Verarbeitung Steine und Schalenteile enthalten.

Status

Bio Knospe
vegan

Herstellverfahren

Grünkernkörner werden entspelzt / geschält, über dem Holzfeuer gedarrt (Feuer aus Buchen und Eichenholz (warme Luft, welche das Produkt durchströmt), 6 Stunden, 60-70°C), gereinigt, gemischt und abgepackt. Bei der Herstellung werden keine Zutaten tierischer Herkunft oder Rohstoffe, die unter Verwendung tierischen Materials hergestellt wurden, verwendet.

Zubereitung / Verwendung

Grünkernkörner eignen sich ideal für Bratlinge oder Gratins. Für Körnergerichte: mit fließendem, kaltem Wasser spülen mit 2 ½ dl frischem Wasser pro 100 g Getreide auf niedriger Stufe ca. 20 min. köcheln lassen, 30 min. quellen lassen. Muss nicht zwingend eingeweicht werden, verkürzt aber die Kochzeit!

Kochtabelle

Einweichen h	ca. 8 h
Verhältnis	ca. 1:2.5
Kochzeit min.	ca. 50 min

Allergene

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

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'451 kJ
Energie (Kilokalorien)	347 kcal
Fett	2.7 g
gesättigte Fettsäuren	0.4 g
Kohlenhydrate	63 g
Davon Zucker	0.8 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	9.9 g
Mineralstoffe	1.8 g
Eiweiss (Protein)	12 g
Salz	0.01 g
Quelle	Spezifikation Lieferant

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Kerne; grün-bräunlich
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 Beim Bahnhof 4936 Kleindietwil Tel. 062 957 80 50 www.biofarm.ch info@biofarm.ch	Qualitätssicherung Christian Jeremias Tel. 062 957 80 64 jeremias@biofarm.ch
--	---