

Spezifikation

Linsen-Einkorn Topf



Artikelnummer / Einheit
Liefereinheit

10763 (5 kg) / 10767 (500 g)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Die Kombination der wertvollen Eigenschaften von Einkorn und Linsen eignet sich hervorragend zur Zubereitung von besonders schmackhaften und vollwertigen Gerichten. Die grünen Linsen und das Einkorn stammen aus Schweizer Bio-Anbau. Beide Kulturen bereichern die Vielfalt unserer Äcker und Teller und zählen zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit.

Zusammensetzung und Herkunft

Einkorn (CH), Linsen grün (CH). Alle Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Hinweise

Das Produkt kann trotz sorgfältiger Verarbeitung Steine und Schalentteile enthalten.

Status

Bio Knospe CH
keimfähig
vegan

Herstellverfahren

Körner und Linsen werden einzeln aufbereitet, gereinigt, gemischt und abgepackt.

Zubereitung / Verwendung

Linsen-Einkorn Topf eignet sich ideal für Eintöpfe und Gratins. Für Körnergerichte: mit fliessendem, kaltem Wasser spülen, und über Nacht einweichen. Danach mit 2 ½ dl frischem Wasser pro 100 g Getreide auf niedriger Stufe ca. 30 min. köcheln lassen, 30 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)	1391 kJ
Energie (Kilokalorien)	332 kcal
Fett	2.1 g
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiss (Protein)	16 g
Salz	0 g
Quelle	gem. Recherche und Berechnung

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Kerne; braun-gelb. Linsen; grün-braun
Konsistenz	Kerne, Linsen; fest
Geruch	arttypisch
Geschmack	Aromatisch, nussig-brotig
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