

Spezifikation

Buchweizenkörner CH



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

11110 (25 kg) / 11113 (5 kg) / 11114 (500 g)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Der Buchweizen ist von Natur aus glutenfrei und ist botanisch mit der Rhabarber verwandt, nicht aber mit Weizen. Die dreieckigen kleinen Früchte lassen sich jedoch wie Getreide verarbeiten. Buchweizen ist leicht verdaulich und enthält einen hohen Anteil an essentiellen Proteinen, vor allem Lysin. Buchweizenkörner eignen als Beilage, für Suppen und Aufläufe. Buchweizenkörner können auch in der Pfanne geröstet und als Topping verwendet werden.

Zusammensetzung und Herkunft

Buchweizenkörner geschält (CH), aus biologischer Landwirtschaft.

Hinweise

Das Produkt kann trotz sorgfältiger Verarbeitung Steine und Schalenteile enthalten.

Status

Bio Knospe CH
rohkost
keimfähig
vegan

Herstellverfahren

Körner werden geschält, gereinigt, gemischt und abgepackt.

Zubereitung / Verwendung

Buchweizenkörner eignen als Beilage, für Suppen und Aufläufe oder geröstet als Topping. Buchweizen einem feinen Sieb heiss abspülen und in das kochende Wasser geben. Buchweizen ca. 5 Minuten kochen lassen und dann auf der ausgeschalteten Kochplatte 10 min. quellen lassen. Oder in der heissen Pfanne nur kurz anrösten und als Topping verwenden.

Kochtabelle

Verhältnis	ca. 1:2.5
Kochzeit min.	ca. 5 min.

Allergene

Gluten	Kann
Soja	Kann
Allergikerinfo	Kann Gluten und Soja enthalten.

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'510 kJ
Energie (Kilokalorien)	346 kcal
Fett	1.7 g
gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	71 g
Davon Zucker	2.0 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	3.7 g
Mineralstoffe	1.1 g
Eiweiss (Protein)	10 g
Salz	0 g
Quelle	Spezifikation Lieferant

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	dreieckige Körner; hellbraun
Konsistenz	dreieckige Körner
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch, aromatisch, nussig
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.

Mindehaltbarkeitsdatum 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 VGV) 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