

Spezifikation

Braunhirsemehl zentrofan gemahlen



Artikelnummer / Einheit

16833 (5 kg) 16837 (400 g)

Liefereinheit

Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Unsere einheimische Rispenhirse wird in der Schale als Braunhirse geerntet. Die ungeschälte Braunhirse wird anschliessend schonend Vermahlen und eignet sich hervorragend als Beigabe in Müesli, Joghurt oder als Zugabe im Brotteig. Braunhirsemehl ist sehr gesund und enthält Mineralstoffe und Kieselsäure.

Zusammensetzung und Herkunft

Braunhirsemehl (CH), aus biologischer Landwirtschaft

Hinweise

Mehl kann durch natürliche Wasserabgabe an Gewicht verlieren.

Status

Bio Knospe CH
rohkost
vegan

Herstellverfahren

Körner werden gereinigt, gemischt und abgepackt. Die Braunhirsekörner werden anschliessend schonend zentrofan gemahlen. Bei der Herstellung werden keine Zutaten tierischer Herkunft oder Rohstoffe, die unter Verwendung tierischen Materials hergestellt wurden, verwendet.

Zubereitung / Verwendung

Die Braunhirsemehl eignet sich als Beigabe in Müesli, Joghurt oder als Zugabe im Brotteig.

Allergene

Gluten	Kann
Soja	Kann
Lupine	Kann
Allergikerinfo	Kann Gluten und Soja enthalten.

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'520 kJ
Energie (Kilokalorien)	363 kcal
Fett	4 g
gesättigte Fettsäuren	1.0 g
Kohlenhydrate	69 g
Davon Zucker	1.4 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	3.5 g
Mineralstoffe	1.5 g
Eiweiss (Protein)	10 g
Salz	0 g
Quelle	Spezifikation Lieferant

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Pulver; hellbraun
Konsistenz	Pulver
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	270 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