

Spezifikation

Baumnussmehl CH



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

16906 (250 g)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Die Nüsse werden vor dem Pressen sorgfältig geröstet, wodurch Öl wie auch das Baumnussmehl so richtig aromatisch schmecken. Das Baumnussmehl gibt es nur in kleinen Mengen und ist eine echte Rarität auf dem Markt. Eine wahre Freude für Gourmets und Foodies! Mit dem Baumnussmehl lassen sich allerlei Backwaren - von Brot über Kekse bis zu Granola - sowie Müesli und Joghurt verfeinern. Es liefert zudem reichlich Eiweiss, Nahrungsfasern und Mineralstoffe.

Zusammensetzung und Herkunft

Baumnussmehl (CH) teilentölt und vermahlen aus biologischer Landwirtschaft

Hinweise

Die Nüsse werden vor dem Pressen sorgfältig geröstet, wodurch Öl wie auch das Baumnussmehl so richtig aromatisch schmecken.

Status

Bio Knospe CH
vegan

Herstellverfahren

Die Nüsse werden geröstet und traditionell gespresst. Als Nebenprodukt entstehen die sogenannten Presskuchen, die sorgfältig vermahlen werden. Das resultierende Baumnussmehl ist protein- und ballaststoffreich und eine tolle Bereicherung für die Gourmet-Küche.

Zubereitung / Verwendung

Genussfertig. Verleiht Brot und jeglichen anderen Backwaren einen herrlich nussigen Geschmack; zur Anreicherung von Müesli, Smoothies und Joghurt mit Nahrungsfasern, Protein und Mineralstoffen. Immer mit ausreichend Flüssigkeit verzehren.

Allergene

Gluten	Kann
Sesam	Kann
Nuesse	Ja
Senf	Kann
Erdnuesse	Kann
Allergikerinfo	Enthält Nüsse. Kann Gluten, Senf, Sesam und Erdnüsse enthalten.

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'673 kJ
Energie (Kilokalorien)	400 kcal
Fett	20 g
gesättigte Fettsäuren	1.9 g
Kohlenhydrate	12 g
Davon Zucker	5.3 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	17 g
Eiweiss (Protein)	44 g
Salz	0 g
Kalium	1'187 mg
Phosphor	1'021 mg
Magnesium	366 mg
Eisen	6.3 mg
Zink	8 mg
Kupfer	2.4 mg
Mangan	5.7 mg
Quelle	Analyse

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	helles goldbraun
Konsistenz	fein-sandige Körnung
Geruch	intensiv nussig, leicht herb
Geschmack	intensiv herb-nussig, arttypisch nach Baumnuss
Reinheitsgrad	Artenrein

Fremdbesatz

Keine Fremdbestandteile (Toleranz: <0.5 % kulturtypischer Fremdbesatz)

Fremdkörper

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

Lagerbedingungen

Lagerhaltung	Kühl und trocken lagern.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	360 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	