

Spezifikation

Ackerbohnenmehl CH



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

16936 (25 kg) / 16937 (5 kg) / 16939 (500 g)
Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Bis zum 17. Jahrhundert war die Ackerbohne in Mitteleuropa ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Man kennt sie auch aus der italienischen Küche als Fava-Bohne. Ackerbohnen enthalten einen hohen Anteil an vollwertigen Proteinen! Fein gemahlen und gesiebt, ist das Ackerbohnenmehl ein helles, sehr aromatisches Mehl und vielseitig in der Küche einsetzbar. Es überzeugt mit seinem aromatischen, leicht käsigen, nussigen Geschmack. Mit dem Ackerbohnenmehl lassen sich wunderbar Blinis herstellen und es eignet sich zur Zubereitung von Teigen. Das Ackerbohnenmehl darf nicht roh verzehrt werden und sollte gebacken oder gebraten werden. Besonders für Veganer und Vegetarier ist es eine gute pflanzliche Proteinquelle. Es enthält ca. doppelt so viel Proteine wie Getreide und ist zudem von Natur aus glutenfrei.

Zusammensetzung und Herkunft

Ackerbohnen (CH), 92 % ausgemahlen, aus biologischer Landwirtschaft.

Hinweise

Mehl kann durch natürliche Wasserabgabe an Gewicht verlieren. Nicht roh verzehren.

Status

Bio Knospe CH
vegan

Herstellverfahren

Ackerbohnen werden gereinigt, gemahlen, gesiebt und abgepackt.

Zubereitung / Verwendung

Ackerbohnen enthalten einen hohen Anteil an vollwertigen Proteinen! Fein gemahlen und gesiebt ist das Ackerbohnenmehl ein helles, sehr aromatisches Mehl und vielseitig in der Küche einsetzbar. Es überzeugt mit seinem aromatischen, leicht käsigen, nussigen Geschmack. Mit dem Ackerbohnenmehl lassen sich wunderbar Blinis herstellen und es eignet sich zur Zubereitung von Teigen. Das Ackerbohnenmehl darf nicht roh verzehrt werden und

sollte gebacken oder gebraten werden.

Allergene

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

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'473 kJ
Energie (Kilokalorien)	352 kcal
Fett	1.6 g
Kohlenhydrate	46 g
Nahrungsfasern / Ballaststoffe	8.3 g
Eiweiss (Protein)	30 g
Salz	0.01 g
Quelle	Recherche Biofarm

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Pulver, braun, gold
Konsistenz	Pulver
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
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	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
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