



## Roggen Sauerteig flüssig, Bioland, BIO

150.0 Gramm (g) , Beutel / 0.0 kg Abtropfgewicht

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13106

BIO-ID: 7bf08ae3-ab44-4221-8804-db49be91ed4c

GTIN Stück



4005394144510

GTIN VPE1



4005394131053



## Allgemeine Produktangaben

<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Roggen Sauerteig flüssig	
<b>Öko-Kontrollstellennummer</b>	DE-ÖKO-006 (ABCERT AG)	
<b>Herkunft landwirtschaftliche Zutaten</b>	EU-Landwirtschaft	
<b>Qualität &amp; Zertifizierung</b>	EU Bio-Siegel	
<b>Anbauverband</b>	Bioland	

### Produktbeschreibung (lang):

Nach traditioneller Art in Fässern gereift, mit dem typischen säuerlichen Geschmack von Sauerteig und ganz natürlich aufbereitet, ist der BIOVEGAN Natursauerteig flüssig in Bioland-Qualität mit Zusatz von Hefe, sofort backbereit. Ausreichend für 1 kg Mehl.

## Zutaten und Ursprünge

### Zutatenverzeichnis:

Wasser, ROGGENMAHLPRODUKTE\*, Starterkulturen, Branntweinessig\*, Säuerungsmittel: Milchsäure.

**Zutatenlegende** ..... \*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die**

**Rohstoffe des Artikels stammen** ..... Diverse

**Wechselnde Ursprungsänder** ..... Nein

# Roggen Sauerteig flüssig, Bioland, BIO

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13106

GTIN Stück



4005394144510

GTIN VPE1



4005394131053

## Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja

## Inhaltsstoffe und Produkthinweise

### Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten)	Roggen
------------------------------	--------

### Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Trocken lagern und vor Wärme schützen.

### Gebrauchsanleitung und Verarbeitungshinweise:

Du fügst noch hinzu (für 2 Brote): • 500 g Weizenmehl /-schrot • 500 g Roggenmehl /-schrot • 2 Beutel BIOVEGAN Meister Backhefe (14 g) • 750 ml handwarmes Wasser • 2 TL Salz • 1 TL Zucker • etwas Fett für die Backform Zubereitung: Hälfte des Mehls, Hefe, Salz und Zucker gut vermischen. Wasser zugeben und zu glattem Teig verrühren. Beutelinhalt hinzugeben, alles gut vermischen. Nach und nach restliches Mehl hinzugeben. Teig abgedeckt 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Teig kräftig durchkneten. In 2 gefetteten Formen nochmals abgedeckt 30 Min. gehen lassen. Brote mit einer Schale Wasser im vorgeheizten Ofen backen 60 Min. / 200° C. Stürzen und auf Gitterrost auskühlen lassen. HINWEIS: Mit dem Sauerteig flüssig kann kein Grundansatz hergestellt werden. Der Sauerteig alleine hat keine Triebkraft. Für 1 kg Mehl werden 2 Beutel BIOVEGAN Meister Backhefe (14 g) benötigt. TIPP: Der angebrochene Beutel BIOVEGAN Sauerteig flüssig kann gut verschlossen bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen	Nein
-------------	------

Bezugsgröße	100 g
-------------	-------

Energie/Brennwert	653 kJ
-------------------	--------



# Roggen Sauerteig flüssig, Bioland, BIO

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 13106

4005394144510

4005394131053

**Energie/Brennwert** ..... 154 kcal

**Fett** ..... < 0.5 g

**davon gesättigte Fettsäuren** ..... < 0.1 g

**Kohlenhydrate** ..... 25 g

**davon Zucker** ..... < 0.5 g

**Ballaststoffe** ..... 4.1 g

**Eiweiß** ..... 2.6 g

**Salz** ..... < 0.01 g

## Produktspezifische Informationen

**Rechtlicher Status** ..... Lebensmittel

**Pfandpflicht Artikel Deutschland** ..... kein Pfand

**Pfandpflicht Artikel Österreich** ..... kein Pfand

## Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

**Name** ..... Biovegan GmbH

**Straße** ..... Biovegan-Allee 1

**PLZ** ..... 56579

**Ort** ..... Bonefeld

**Land** ..... Deutschland