

GOOD Cult[®] HAPPY INSIDE[®]

Art. Nr.: 972112

EAN Nr.: 4025819006711

Ref. Nr.: 20201230

Beschreibung

CULT-Backwaren sind Superfood aus der Bäckerei, denn CULT-Gebäcke sind ballaststoffreich und ideales Futter für unser Mikrobiom. 10 unterschiedliche Ballaststoffe garantieren Wellness für die Verdauung.

Zutaten:

Ballaststoffkonzentrat (**Weizenkleie**, Tatarischer Buchweizen, **Weizenmalzschrot**, **Weizenkeim**-Konzentrat, Gelbe Erbsen, Inulin, fermentierter **Dinkelvollkornsauerteig**, **Weizenvollkornmehl**, Goldleinmehl, **Roggenkleie**, **Haferkleie**, Apfelfaser, Topinamburpulver, Zitrusfaser), **Weizenkleber**, brauner Leinsaat, Salz, Zucker.

Produktvorteile:

- Höchste Biodiversität: 10 Ballaststoffe
- Getreide, Gemüse und Obst
- Futter für das Darm-Mikrobiom
- Superfood: Weizenkeim-Konzentrat mit hohem Spermidingehalt
- Zwei zugelassene Health Claims: Darmgesundheit und Stärkung des Immunsystems
- Hohe Teigausbeute
- Sehr gute Teig- und Verarbeitungseigenschaften
- Exzellente Gärstabilität
- Hervorragendes Gebäckvolumen
- Lange Frischhaltung

Anwendung:

Ballaststoffreiche Kleingebäcke und Brote

Eigenschaften

Erscheinung:

Beigefarbenes, körniges Pulver

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1354 / 323
Fett [g]	6,0
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,5
Kohlenhydrate [g]	32,6
davon Zucker [g]	11,5
Ballaststoffe [g]	21,5
Eiweiß [g]	23,5
Salz** [g]	7,1
Zink [mg]	7,6

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

** Berechnung Salz: 2,5 x Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)

GOOD Cult[®] HAPPY INSIDE[®]

Art. Nr.: 972112

Ref. Nr.: 20201230

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 15 Monate.

Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

Verpackung:

In 25 kg Papiersäcken auf einer 750 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage)

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts

Schwermetalle:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Pestizide/Mycotoxine:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Allergenkennzeichnung:

Allergene Zutaten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind in der Zutatenliste genannt.

Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen auf unseren Produktionslinien können wir Spuren folgender Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht ausschließen: glutenhaltige Getreide, Milch, Ei, Soja sowie daraus hergestellte Produkte.

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Sonstiges:

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln. Nicht für die Abgabe an den Endverbraucher.

Unsere Auskünfte über mögliche Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von unseren Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen sind unverbindlich. Sie befreien unsere Kunden nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter oder gesetzlicher, insbesondere lebensmittelrechtlicher, Bestimmungen. Vereinbart sind allein unsere jeweiligen Spezifikationen. Wir liefern unsere Produkte auf Grundlage unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".