



2ab Wheat Baking Flour

Art. Nr.: 100948
EAN Nr.: 4025819005257
Ref. Nr.: 20200716

20220501

Beschreibung

2ab-Weizen ist ein Weizen, der nicht wie üblich unter Ertrags Gesichtspunkten ausgewählt wurde, sondern vor allem unter dem Aspekt der besseren Verträglichkeit und des besseren Geschmacks.

2ab-Weizen ist ein Urweizen, denn er enthält nur die beiden Ur-Gene A und B - daher auch der Name 2ab-Weizen (2ab-Weizen steht für das Ur-Genom AABB). Im Gegensatz zum modernen Brotweizen und Dinkel enthält 2ab-Weizen kein D-Genom, er ist somit von Natur aus ohne D-Gluten.

Der 2ab-Weizen zeichnet sich dadurch aus, dass er weniger FODMAP als herkömmliches Brotgetreide (Brotweizen, Roggen) enthält. Die Pre-Fermentation des 2ab-Weizens bei GoodMills Innovation mit Hilfe spezieller Hefekulturen unterstützt, dass die aus dem 2ab-Weizen gebackenen Backwaren vergleichsweise niedrige FODMAP-Gehalte, ein hohes Backvolumen und einen guten Geschmack aufweisen. Backwaren aus 2ab-Weizen sind geeignet für die FODMAP-Diät (gemäß Monash-Universität). Zudem ist 2ab-Weizen reich an dem wichtigen Spurenelement Selen.

Für alle 2ab-Weizengebäcke empfehlen wir grundsätzlich eine möglichst lange Fermentation, da diese zum einen die Gebäckqualität (Genuss, Frische) steigert und zum anderen wird durch die Fermentation der FODMAP-Gehalt in den Backwaren weiter reduziert.

Der Rohstoff "2ab Baking Flour" ist geeignet für alle 2ab-Weizengebäcke, vom Kleingebäck über mediterrane Gebäcke bis hin zu rustikalen Landbroten. Eine unregelmäßige Porung, die knackige Kruste sowie die saftige, leicht gelbe Krume verleihen den Gebäcken attraktive sensorische Eigenschaften.

2ab-Weizengebäcke sind prädestiniert geeignet für Menschen mit einer Weizensensitivität, welche höhere FODMAP-Gehalte in Lebensmitteln nicht vertragen. Die Gebäcke sind ideal für alle Konsumenten, welche ein besonders ursprüngliches Naturprodukt verzehren wollen.

Wichtiger Hinweis: 2ab-Weizengebäcke enthalten den AB-Ur-Gluten und sind somit nicht glutenfrei; sie sind deshalb nicht geeignet für Menschen mit Zöliakie oder einer ausgeprägten Weizenallergie.

Zutaten:

Verträglicher **Urweizen** ohne D-Gluten* (gemahlen), Fermentvorteig (verträglicher **Urweizen** ohne D-Gluten* (gemahlen), Hefe**, Salz).

alternativ (nach Einzelzutaten aufgelöst):

Verträglicher **Urweizen** ohne D-Gluten* (gemahlen), Hefe**, Salz.

* *Triticum turgidum forma sanum*

** Ursprünglich vorhandene Dextrose wurde im Rahmen der Fermentation vollständig abgebaut.



2ab Wheat Baking Flour

Art. Nr.: 100948

20220501

Ref. Nr.: 20200716

Rechtlicher Hinweis zur Auslobung von und Werbung mit 2ab-Weizen

Die nährwert- und gesundheitsbezogenen Aussagen für Backwaren aus 2ab-Weizen erfordern eine besondere Aufmerksamkeit. Wir verweisen diesbezüglich ausdrücklich auf das **FACT SHEET**.

Das 2ab-Qualitätssystem verbietet die Verwendung von Zutaten, welche einen hohen FODMAP-Gehalt haben und/oder D-Gluten enthalten (beispielsweise Brotweizen oder Roggen). Für 2ab-Gebäcke wurden spezielle Rezepturen und Führungsarten entwickelt, welche es ermöglichen, niedrigere FODMAP-Werte zu erreichen.

Desgleichen ist die **Verwendung klassischer Backmittel untersagt**, da diese in der Regel hoch konzentrierten Weizengluten aus Brotweizen enthalten; Weizengluten enthält D-Gluten und widerspricht damit der Werbeauslobung und dem Verträglichkeits-Versprechen des 2ab-Weizens. Wir verweisen diesbezüglich auf das ausführliche **FACT SHEET**.

Verwendung der Marke 2ab®

Damit 2ab-Backwaren das Produktversprechen "gute Verträglichkeit" halten können ist die Verwendung der geschützten Marke 2ab® mit der Auflage verbunden, dass die 2ab-Backwaren nur nach den original 2ab-Rezepturen gebacken werden. Insbesondere ist das **Vermischen des 2ab-Weizens u.a. mit Brotgetreide (Brotweizen, Roggen) nicht gestattet**, da diese D-Gluten und/oder vergleichsweise hohe FODMAP-Gehalte aufweisen. Auch in diesem Zusammenhang verweisen wir auf das ausführliche FACT SHEET und die 2ab-Meisterrezepte.



2ab Wheat Baking Flour

Art. Nr.: 100948

20220501

Ref. Nr.: 20200716

Eigenschaften

Erscheinung:

Leicht gelbliches feines Granulat

Chemisch-/physikalische Daten:

Feuchte (2 h, 130 °C) [%]:	max. 15,5
Protein [% TS N X 5,7]: (ICC 167)	min. 11,0
Mineralstoffe [% TS]	0,70 – 1,10

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1456/349
Fett [g]	2,0
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,0
Kohlenhydrate [g]	67,9
davon Zucker [g]	0,6
Ballaststoffe [g]	2,7
Eiweiß [g]	12,1
Salz** [g]	0,072
Selen [µg]	10,0
FODMAP*** [g]	0,9

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

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

*** Bitte die FODMAP-Werte der 2ab-Mehle nicht in die Nährwertberechnungsprogramme übertragen, da sich die FODMAP-Gehalte im Rahmen der Teigverarbeitung reduzieren und in der Backware signifikant niedriger sind als rechnerisch über ein Programm ermittelt. Soweit der GoodMills Innovation keine FODMAP-Gehalte für einzelne Backwaren aus 2ab-Weizen vorliegen muss der FODMAP-Gehalt in der Backware analytisch ermittelt werden.

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 12 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



2ab Wheat Baking Flour

Art. Nr.: 100948

Ref. Nr.: 20200716

20220501

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, Soja, Ei 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".