



Slow Milling Steinzeit® Gerstenflocken

Art. Nr.: 912712
EAN Nr.: 4025819001495
Ref. Nr.: 20200506

Beschreibung

Slow Milling Steinzeit® Gerstenflocken werden sortenrein verarbeitet. Sie basieren auf einer uralten, sorgfältig ausgewählten Gerstensorte. Diese zeichnet sich, im Vergleich zu modernen Gerstensorten, durch einen hohen Gehalt an dem löslichen Ballaststoff „Beta Glucan“ aus. Im Vergleich zu konventioneller Gerste weist die Slow Milling Steinzeit® Gerste einen erhöhten Gehalt an Amylopektin in der Stärke auf und sorgt so für eine verbesserte Frischhaltung in den Backwaren. Attraktiv sind die Slow Milling Steinzeit® Gerstenflocken darüber hinaus durch den reinen, milden Geschmack.

Zutaten: Gerstenflocken

Dosierung / Rezeptur:

5 – 40 % bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse.
Für Gerstenbrot 20 % bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse.

Nährwertbezogene Aussage:

(gemäß Anhang der Verordnung (EG) 1924/2006 vom 20.12.2006)
(Gerstenliebe-Vollkornbrot gebacken nach Original-Rezeptur)

- „Hoher Ballaststoffgehalt“

Gesundheitsbezogene Aussage

(gemäß Anhang der Verordnung (EG) 432/2012 vom 16.05.2012)

- „Beta Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei“

Voraussetzung zur Verwendung: mindestens 1 g Beta Glucane aus Gerste je angegebener Portion. Ferner ein Hinweis darauf, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta Glucanen einstellt.

Das Gerstenliebe-Vollkornbrot, gebacken nach Original-Rezeptur, liefert 1,5 g Beta Glucan pro Portion (2 Scheiben à 50 g).

Eigenschaften

Erscheinung: hell-weißlich, ovale Flocken



Slow Milling Steinzeit® Gerstenflocken

Art. Nr.: 912712

Ref. Nr.: 20200506

Nährwertangaben per 100g*:

	Slow Milling Steinzeit® Gerstenflocken	Gerstenliebe Vollkornbrot***
Energie [kJ]/ [kcal]	1376/326	896/214
Fett [g]	1,9	4,4
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,5	0,5
Kohlenhydrate [g]	58,7	35,5
davon Zucker [g]	1,2	3,8
Ballaststoffe [g]	17,3	6,8
Eiweiß [g]	10,0	7,7
Salz** [g]	0,01	1,3
Lösliche Ballaststoffe [g]	5,9	
Beta Glucane [g]	5,3	1,5

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

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

*** Gebacken nach der Original-Rezeptur

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

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, sowie daraus hergestellte Produkte.



Slow Milling Steinzeit® Gerstenflocken

Art. Nr.: 912712

Ref. Nr.:20200506

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.

Status GMO:

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

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".