



## Natursauerteig

125.0 Gramm (g) , Dose

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23234

BIO-ID: b2a27dc5-0340-45a9-be06-4d609df2975a

GTIN Artikel



4020943232340

GTIN VPE1



402094332347

## Allgemeine Produktangaben

|   |   |
|---|---|
| <b>Bezeichnung des Lebensmittels</b> .....        | Natursauerteig getrocknet                       |
| <b>Öko-Kontrollstellenummer</b> .....             | DE-ÖKO-001 (Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH)         |
| <b>Herkunft landwirtschaftliche Zutaten</b> ..... | EU-Landwirtschaft                               |
| <b>Qualität &amp; Zertifizierung</b> .....        | Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel |



### Produktbeschreibung (lang):

Sauerteig hat Geschichte, denn schon lange nutzen Menschen ähnliche Produkte zur Herstellung von Getreidefladen oder Broten. Der vegane Bio Natursauerteig von Arche ist ein Teigsäuerungsmittel für Vollkornbrote, Brötchen und Baguettes. Ganz einfach lassen sich damit besonders aromatische, lockere Backwaren zubereiten. Neben Konsistenz und Geschmack verbessert der Bio Natursauerteig auch die Haltbarkeit von Backwaren. Tipp: Im Brotbackautomaten können Sie aromatische Brote mit Sauerteig backen. Man rechnet auf 540 g Mehl 4 TL Natursauerteig und 1/2 Würfel Hefe, die Mehlmenge muss entsprechend des Gerätetyps und der Herstellerangabe umgerechnet werden.

# Natursauerteig

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23234



## Zutaten und Ursprünge

### Zutatenverzeichnis:

ROGGEN-Vollkornmehl\*, Sauerteigkulturen

**Zutatenlegende Freitext** ..... \* aus ökologischer Landwirtschaft

### Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

**Rohstoffe des Artikels stammen** ..... Europäische Union

**Wechselnde Ursprungsländer** ..... Nein

## 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

**Kann in Spuren enthalten sein** ..... Lactose

**Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise** ..... Trocken lagern

### Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Grundrezept: 500g Mehl + 2 EL Natursauerteig, 1 Tüte Trockenhefe und 1 TL Meersalz mischen. 350ml lauwarmes Wasser dazugeben, durchkneten, 15 Min gehen lassen, durchkneten, formen, 30 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (200°C) eine Stunde backen.

# Natursauerteig

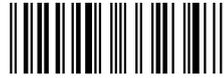
Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23234

GTIN Artikel



4020943232340

GTIN VPE1



4020943332347

## Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| ausgenommen .....                 | Nein     |
| Bezugsgröße .....                 | 100 g    |
| Energie/Brennwert .....           | 1468 kJ  |
| Energie/Brennwert .....           | 347 kcal |
| Fett .....                        | 2 g      |
| davon gesättigte Fettsäuren ..... | 0.3 g    |
| Kohlenhydrate .....               | 66.6 g   |
| davon Zucker .....                | 1 g      |
| Ballaststoffe .....               | 11.5 g   |
| Eiweiß .....                      | 10 g     |
| Salz .....                        | 0.1 g    |

## Produktspezifische Informationen

|  |              |
|--|--------------|
| Rechtlicher Status .....               | Lebensmittel |
| Pfandpflicht Artikel Deutschland ..... | kein Pfand   |
| Pfandpflicht Artikel Österreich .....  | kein Pfand   |

# Natursauerteig

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 23234



---

## Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

**Name** ..... Arche Naturprodukte GmbH

**Straße** ..... Liebigstraße 5a

**PLZ** ..... 40721

**Ort** ..... Hilden

**Land** ..... Deutschland

**Homepage (Marke)** ..... [www.arche-naturkueche.de](http://www.arche-naturkueche.de)