Paul Kläs
einfach gut verpackt!
Paul Kläs GmbH
Faltschachtelwerk
Darmcher Grund 15
58540 Meinerzhagen

Bearbeiter:
Frau Schumeier
Tel. +49 (0)2354 9292-363
Fax +49 (0)2354 9292-800
E-Mail: schumeier@paul-klaes.de

Firma
Bauck GmbH
z. Hd. **Frau Gnaß**

Datum **10.10.2023**

3 . Korrekturlauf

Achtung – Änderung
Nach intensiver Prüfung können wir die Druckfreigabe noch **nicht** erteilen.
Bitte führen Sie an insgesamt _____ Stellen Änderungen durch und senden uns eine neue Korrekturvorlage.

Druckfreigabe
Nach intensiver Prüfung dieser Vorlage erteilen wir mit unserer Unterschrift hiermit die **Druckfreigabe.**
Der Druck soll ohne Änderung laut dieser Vorlage erfolgen.

Datum _____

Unterschrift _____

Die Farben dieses Abzuges entsprechen den folgenden Druckfarben.
- Cyan
- Magenta
- Gelb
- Schwarz
- PMS 2335 C
- PMS 575 C
- lack- und farbfrei

01/08

Material: **GD2 Chromoduplex, 350 g/m²** Schachtelmaß: **100 x 30 x 170 mm** Lack: **Dispersionsl-Mattlack**

118927F

8er

Gemüse BURGER

8er

demeter

Bio AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT

FAQ findet du auf www.bauck.de/FAQ

Diese Packung reicht für 4 große oder 8-10 kleine Bratlinge

Du benötigst nur noch Wasser und etwas Öl für die Pfanne, sonst nix!

Faltschachtel – Innenbeutel – Füllhöhe Produkt

Aus technischen Gründen füllt der Inhalt die Faltschachtel nicht vollständig aus.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN
BIO nach EG-Öko-Verordnung

SEIT 1969 Bauck Mühle

Veggie-Freude aus der Bauck Mühle
Buntes Gartengemüse trifft Hafer

Bio Gemüse-Burger

Bio. Aus Liebe zur Zukunft.

So einfach geht's:

- Packungsinhalt in 300 ml kochendes Wasser einrühren und 15 Minuten quellen lassen.
- Mit angefeuchteten Händen esslöffelgroße Bratlinge formen.
- In heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun braten.

Party-Tipp
Je kleiner die Bratlinge, desto knuspriger sind sie und eignen sich hervorragend zum Snacken. Auf einem Holzspieß mit Gemüsestückchen, Käsewürfeln und einem Dipp serviert, bereichern sie jede Party als Finger Food.

Grill-Tipp
Bereite den Packungsinhalt mit 270 ml Wasser (statt wie klassisch mit 300 ml) zu. Bestreiche die Patties von beiden Seiten gut mit Öl und dann ab auf das Grillrost. Von beiden Seiten knusprig grillen, dabei mehrmals wenden.

Ob groß, klein oder rund gebraten, mit Brötchen oder ohne, mit Salat und Dips, als Auflauf oder Füllung – unser Mix für Gemüse-Burger ist die ideale Küchenmischung für alle Veganer, Vegetarier und Flexitarier.

Variationen

Paprika-Burger
Einfach mit etwas Chili, kleingewürfelten Paprikastückchen und etwas Käseraspeln verfeinern.

Gemüse-Auflauf
Angerührte Burger-Masse mit 250 g Quark vermischen, in Auflaufform füllen, mit Gemüse-Scheiben bedecken, Panniermehl mit Käse darüberstreuen und bei 180 °C für ca. 25 Minuten backen.

Du hast eine neue Rezeptidee für unsere Gemüse-Burger?
Lass es uns unbedingt wissen: marketing@bauck.de
#bauckmuehle

Fertigmischung für Getreidebratlinge, Getreideanteil 83 % und Gemüseanteil 11 %

Zutaten
Glutenfreie **HAFER**vollkornflocken**, glutenfreie **HAFER**grütze**, Gemüse* 11 % (Lauch*, Karotten*, Pastinaken*, Zwiebeln*), glutenfreies **HAFER**vollkornmehl**, Steinsalz, glutenfreie **HAFER**kleie**, Reismehl*, Petersilie*, Olivenöl*, Kurkuma*
*kontrolliert biologisch
**biologisch-dynamisch (83 %)
Kann Spuren von ~~anderen glutenhaltigen Getreidearten~~, **Sesam, Schalenfrüchten/Nüssen, Sellerie, Soja, Lupinen** und **Senf** enthalten.

Nährwerte
100 g Trockenmischung enthalten durchschnittlich:

Energie:	1469 kJ/349 kcal
Fett:	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,0 g
Kohlenhydrate:	55 g
davon Zucker:	5,3 g
Ballaststoffe:	11 g
Eiweiß:	13 g
Salz:	3,1 g

℮160 g

Serviervorschlag

Veggie Gemüse BURGER

auf Getreidebasis

Fertigmischung für Getreidebratlinge mit 11 % Gemüse, Getreideanteil 83 %

℮160 g

Bio machen wir schon immer – weil es besser ist. Für das Klima, für den Genuss und für unser Morgen.

Mehr unter: www.bauck.de/nachhaltigkeit

DE-ÖKO-007
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

OATS-DE-018-148

Hergestellt in Deutschland. Bitte kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Boden.

Bauck GmbH
Duhenweitz 4 · 29571 Rosche
kundenservice@bauck.de

Unsere Müllerjungs verarbeiten den frisch geernteten Hafer mit viel Erfahrung und Leidenschaft zu Flocken, Grütze und Mehl. Darin sind sie richtig gut. Harmonisch ergänzt mit Gemüse und Gewürzen ergibt sich daraus diese vollmundige Mischung für Bratlinge, Füllungen & Co.

05 PP 21 PAP
Aus Liebe zur Umwelt: Schachtel › Altpapier Innenbeutel › Wertstoffsammlung

OFT LÄNGER GUT
tgtg-label.com
EINE KAMPAGNE VON TOO GOOD TO GO

0F7281

107042

4 015637 019284