



ARWED LÖSEKE

Papierverarbeitung und Druckerei GmbH

Industriestraße 1 • 31135 Hildesheim – Bavenstedt • Telefon: 05121-7610-0

MOTIVBEZEICHNUNG

Wunderbrød Protein

ARTIKELNUMMER

A16859-005-001

AUFTRAGGEBER

Bauck GmbH

KUNDENARTIKELNUMMER

416838PF

BREITE UND RAPPORT

285 x 280 mm

MARKE

Wunderbrød Protein

DATEIABLAGEPFAD

A16859-005-001_Wunderbrød_Protein.pdf

DRUCKVERFAHREN

Flexodruck

VEREDELUNG

RASTERWEITE

54 er

PLATTENTYP

AWP-DEW

GRAFIK

lashford-knieke

DATUM

15.06.2023 11:29

STATUS

2. Korrektur

WICKLUNG

Außenwicklung
Fuß voraus

BEDRUCKSTOFF

Kraftpapier 69 g

NUTZEN QUER

3

NUTZEN LÄNGS

2

SCHÖNDRUCK

X

KONTERDRUCK

BARCODE

EAN-13 - 100% - 4015637017853

FARBEN

White | 4.90%

Yellow | 5.10%

Cyan | 1.46%

Magenta | 2.01%

Black | 1.93%

PANTONE 158 U | 0.18%

PANTONE 7549 U | 3.88%

PANTONE 7547 U | 72.62%

Bauck Schwarz | 0.64%

Platzhalter | 0.00%

ÜBERNAHME AUS

NEU

Dieser Korrekturabzug ist verbindlich für Text, Stand, Farbbezeichnung, Veredelung und Wicklung!
Bitte prüfen Sie mit äußerster Sorgfalt das gesamte Druckbild auf Fehler. Für übersehene Fehler übernehmen wir keine Haftung.
Für die farbliche Freigabe erhalten Sie, nach Ihrer Freigabe des Korrekturabzugs, separat ein für die Farben CMYK verbindliches Proof.



FREIGABE ZUR PRODUKTION!
FREE FOR PRODUCTION!

DATUM UND UNTERSCHRIFT

Diese Zutaten kommen
dazu für 1 Packung (550 g):
550 ml kaltes
Wasser

e 550 g

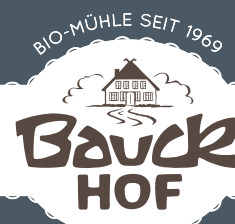


WASSER DAZU,
BACKEN UND
FERTIG

Nur Wasser dazugeben,
fertig!

Köstliche Rezept-Ideen
- einfache Zubereitung -

Bio Backmischung
für Saatenbrot mit Sojaflocken



NEU

Bauckhof
Mühlenqualität

Wunderbrød Protein,
glutenfrei

Fitnessbrot

550 g Wunderbrød Protein
Mischung
350 ml heißes Wasser
250 g Magerquark

Zubereitung:

1. Das heiße Wasser mit dem Quark glatrühren und die Mischung unterheben.
2. Den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.
3. Anschließend die Masse mit nassen Händen zu einem ovalen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Laib mit etwas Wasser glatt streichen.
4. Das Blech auf der mittleren Schiene in den kalten Ofen schieben.
5. Bei 200 °C Ober- und Unterhitze 70 Minuten backen. Das Brot vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.



Weitere köstliche Rezepte
aus unserer Bauckhof
Küche unter
www.bauckhof.de/rezepte



EINE KAMPAGNE
VON TOO GOOD
TO GO

Mit 29% Sojaflocken und 49% Saaten.
Ergibt ca. 900 g Brot.

Zutaten

Sojaflocken*, geschrotete Leinsaat*, Leinsaat*, glutenfreie Hafervollkornflocken*, **Sesam***, Sonnenblumenkerne*, Reisvollkornflocken*, glutenfreie Buchweizenvollkornflocken*, Chiasamen (Salvia hispanica)*, gemahlene Flohsamenschalen*, Steinsalz
* aus kontrolliert biologischem Anbau
Kann Spuren von **Schalenfrüchten/Nüssen, Senf und Lupinen** enthalten.

Nährwerte

100 g Backmischung enthält durchschnittlich:

Energie: 1811 kJ/436 kcal
Fett: 26 g
davon gesättigte Fettsäuren: 3,1 g
Kohlenhydrate: 17 g
davon Zucker: 1,5 g
Ballaststoffe: 19 g
Eiweiß: 25 g
Salz: 1,9 g
Eisen: 7,8 mg (56%*)
Magnesium: 265 mg (71%*)
Zink: 4,3 mg (43%*)

Linolensäure (Omega-3-Fettsäure): 8,0 g

*NRV = Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen.



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



OATS-DE-018-126



VEGAN

Hergestellt in Deutschland. Bitte kühl und trocken lagern. Füllstand technisch bedingt. Mindestens haltbar bis: siehe Rückseite.

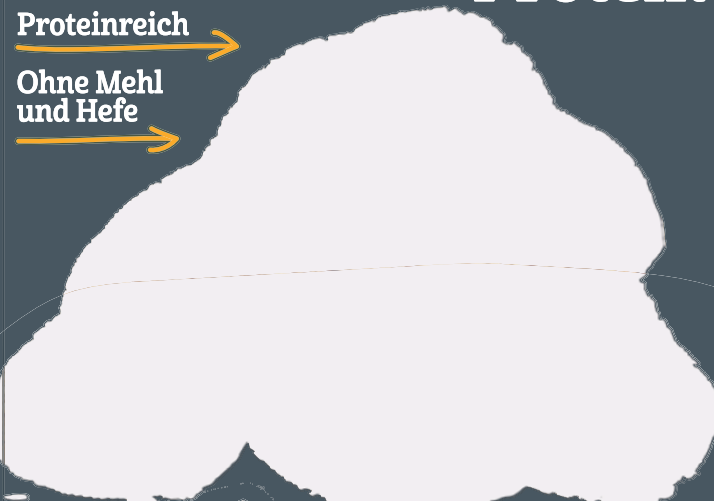
Bauck GmbH • Duhenweitz 4 • 29571 Rosche
kundenservice@bauckhof.de



FAQ findest du auf
www.bauckhof.de/FAQ

Wunder BRØD Protein

Proteinreich
Ohne Mehl
und Hefe



Serviertorschlag

Brotbackmischung
vegan+glutenfrei
e 550 g



Für uns als Mühle mit regionalen Wurzeln und enger Zusammenarbeit mit den Landwirten spielt Hafer eine wichtige Rolle. Hafer ist eine der ältesten Getreidesorten bei uns im Norden und gut für den Bio-Anbau geeignet.

Dieses Produkt ist bei der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft registriert.



Unsere nordischen Nachbarn in Skandinavien backen traditionell ein Brot aus Saaten und Flocken. Angelehnt daran haben wir unsere Wunderbrøte entwickelt. Für die Extrapolation Eiweiß sorgt das Wunderbrød Protein. Bewusster Genuss, ganz ohne Zusatzstoffe und von Natur aus glutenfrei!



Unser Ziel: 100 % Bio-Landwirtschaft.
Mit jeder Tüte Bauckhof Wunderbrød hilfst du, immer mehr Quadratmeter Land vor Pestiziden zu retten. Gut für die Artenvielfalt, gut für das Klima, gut für uns alle.



4 015637 017853