

The image displays a technical drawing of a Bio Hafer Baguette packaging box, showing both the front and back views with dimensions and content details.

Dimensions:

- Front View Dimensions:**
 - Top: 17
 - Left Side: 280, 263, 221
 - Right Side: 25, 17
 - Bottom: 12,5, 33,75, 50, 80, 50, 33,75, 25
 - Total Bottom: 285
- Back View Dimensions:**
 - Top: 17
 - Right Side: 25

Front View Content:

- Top Left:** DIESE ZUTATEN KOMMEN DAZU (1 Pck. Trockenhefe, 425 ml lauwarmes Wasser, 2 EL neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl), etwas glutenfreies Mehl zum Formen)
- Top Center:** e 400g
- Top Right:** Bio AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT
- Center:** SEIT 1969 Bauck Mühle
- Bottom Left:** Tomaten-Baguette Zubereitung (Weitere Zutaten: 100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, 100 g gewürfelte oder grob geriebene Käse (z. B. Schafskäse oder Gouda), 1. Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. 2. Teig wie für das Hafer Baguette beschrieben zubereiten (Punkt 1). Kurz vor Ende der Knetzeit die zusätzlichen Zutaten unterkneten. Anschließend abgedeckt für 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen. 3. Teig in 2 gleichgroße Stücke teilen. Dann für weitere 30 min. abgedeckt gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 4. Bei 230°C 40 min. backen.)
- Bottom Center:** Hafer BAGUETTE (kross und saftig)
- Bottom Right:** Bio AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT, Bio machen wir schon immer – weil es besser ist. Für das Klima, für den Genuss und für unser Morgen.

Back View Content:

- Top Left:** Köstliche Rezept-Ideen
- Top Center:** Bio Hafer Baguette glutenfrei
- Top Right:** Bio. Aus Liebe zur Zukunft.
- Bottom Left:** Tomaten-Baguette Zubereitung (Weitere Zutaten: 100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, 100 g gewürfelte oder grob geriebene Käse (z. B. Schafskäse oder Gouda), 1. Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. 2. Teig wie für das Hafer Baguette beschrieben zubereiten (Punkt 1). Kurz vor Ende der Knetzeit die zusätzlichen Zutaten unterkneten. Anschließend abgedeckt für 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen. 3. Teig in 2 gleichgroße Stücke teilen. Dann für weitere 30 min. abgedeckt gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 230°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 4. Bei 230°C 40 min. backen.)
- Bottom Center:** Backmischung für glutenfreies Baguette mit Hafer. Ergibt 2 Baguettes mit je ca. 345 g. Zutaten: Maisstärke*, glutenfreies HAFERmehl* 20%, Hirsevollkornmehl*, gemahlene Flohsamenschalen*, Steinsalz, Buchweizen-Sauerteigpulver* (Buchweizenmehl*) *aus kontrolliert biologischem Anbau Kann Spuren von Schalenfrüchten / Nüssen, Soja, Senf, Lupinen und Sesam enthalten. Nährwerte: 100 g Backmischung enthalten durchschnittlich: Energie: 1432 kJ / 338 kcal, Fett: 1,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g, Kohlenhydrate: 76 g, davon Zucker: 0,3 g, Ballaststoffe: 5,5 g, Eiweiß: 2,7 g, Salz: 2,0 g. Logos: DE-ÖKO-007 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft, OATS-DE-018-156, VEGAN, Bio AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT. Text: Geringgestellt in Deutschland. Bitte kühl und trocken lagern. Füllstand technisch bedingt. Mindestens haltbar bis: siehe Rückseite. Bauck GmbH · Duhenweitz 4 · 29571 Rosche kundenservice@bauck.de. FAQ findest du auf www.bauck.de/FAQ.
- Bottom Right:** Bio AUS LIEBE ZUR ZUKUNFT, Bio machen wir schon immer – weil es besser ist. Für das Klima, für den Genuss und für unser Morgen. Barcode: 4 015637 023748. Text: EINE KAMPAGNE VON TOO GOOD TO GO.

1. **Identify the main idea or topic of the passage.**



 ARWED LÖSKE Papierverarbeitung und Druckerei GmbH		DRUCKVERFAHREN		BEDRUCKSTOFF		FARBEN		ÜBERNAHME AUS		
		Flexodruck		Kraftpapier 72 g hellß		Cyan 0.60%		100 75 50 25 10 5		
		VEREDELUNG						LLXXXXXX		☒
								LLXXXXXX		☒
Industriestraße 1 • 31135 Hildesheim – Bavenstedt • Telefon: 05121-7610-0		RASTERWEITE		PLATTENTYP		NUTZEN QUER		NUTZEN LÄNGS		☒
MOTIVBEZEICHNUNG		54 er		AWP-DEW		3		2		☒
Hafer Baguette 400g Bio /K		GRAFIK		SCHÖNRUDRUCK		KONTERRUDRUCK		LLXXXXXX		☒
ARTIKELNUMMER		I.beier		BARCODE		LLXXXXXX		LLXXXXXX		☒
A16859-007-001		DATUM		EAN-13 - 100% - 4015637023748		LLXXXXXX		LLXXXXXX		☒
AUFTRAGGEBER		4. Korrektur		WICKLUNG		LLXXXXXX		LLXXXXXX		☒
Bauck GmbH		STATUS				LLXXXXXX		LLXXXXXX		☒
KUNDENARTIKELNUMMER		4. Korrektur				LLXXXXXX		LLXXXXXX		☒
442338		DATEIABLAGEPFAD		Außenwicklung		LLXXXXXX		LLXXXXXX		☒
		A16859-007-001_Hafer_Baguette_400g_Bio_-K.pdf		Fuß voraus		LLXXXXXX		LLXXXXXX		☐
<i>Dieser Korrekturabzug ist verbindlich für Text, Stand, Farbbezeichnung, Veredelung und Wicklung!</i> <i>Bitte prüfen Sie mit äußerster Sorgfalt das gesamte Druckbild auf Fehler. Für übersehene Fehler übernehmen wir keine Haftung.</i> <i>Für die farbliche Freigabe erhalten Sie, nach Ihrer Freigabe des Korrekturabzugs, separat ein für die Farben CMYK verbindliches Proof.</i>										
		FREIGABE ZUR PRODUKTION! FREE FOR PRODUCTION!								
DATUM UND UNTERSCHRIFT										



280.00 mm

285.00 mm

1. **Identify the main components of the system.**



280.00 mm

285.00 mm

1. **Identify the subject and predicate.** The subject is "The committee" and the predicate is "has decided."



1. **Identify the main idea or topic of the passage.**



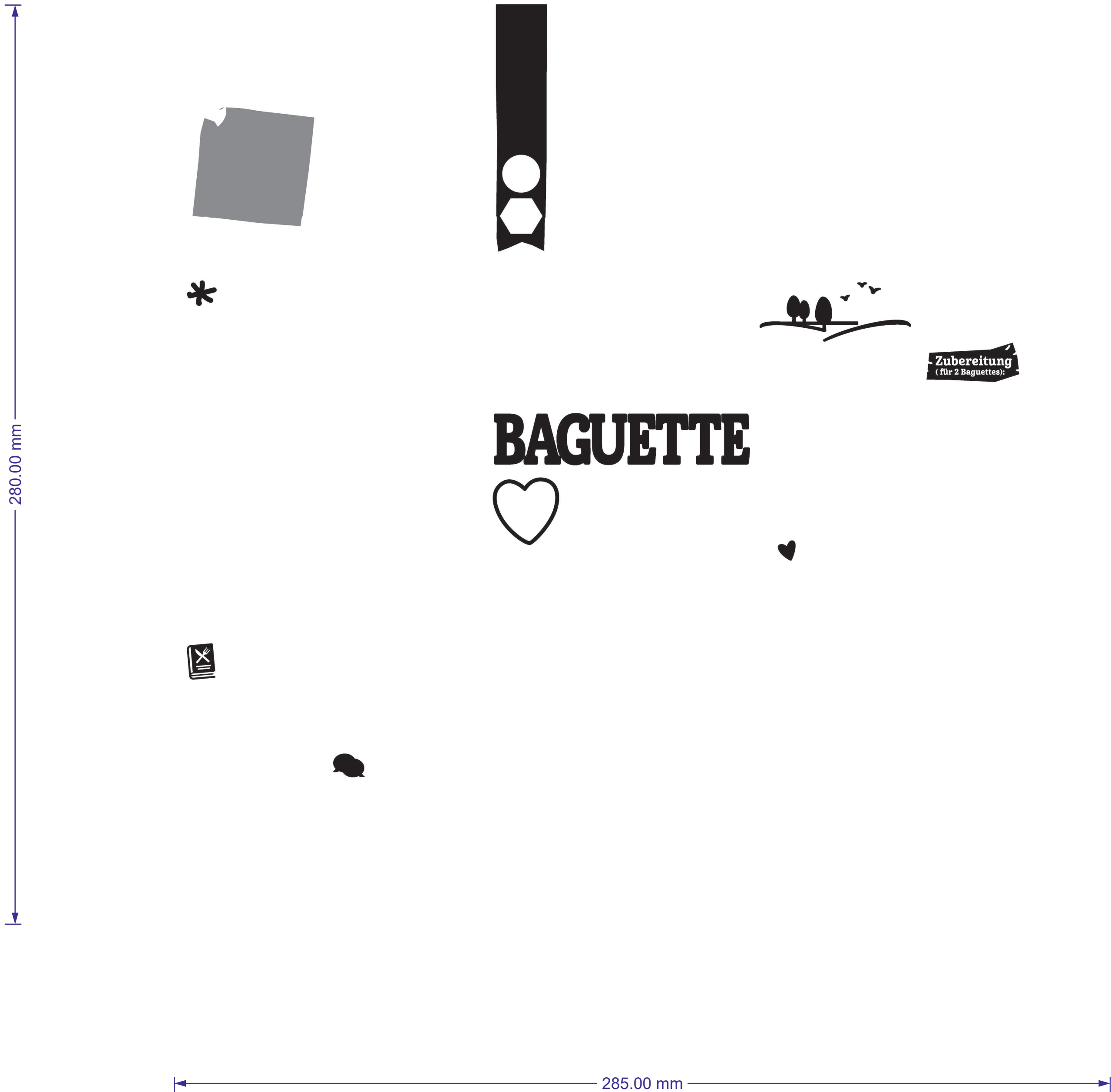
 ARWED LÖSKE Papierverarbeitung und Druckerei GmbH	DRUCKVERFAHREN Flexodruck		BEDRUCKSTOFF Kraftpapier 72 g hellß		FARBEN PANTONE 344 U 3.64%		ÜBERNAHME AUS		☒
	VEREDELUNG				100 175 50 25 10 5		LLXXXXXX		☒
	RASTERWEITE 54 er	PLATTENTYP AWP-DEW	NUTZEN QUER 3	NUTZEN LÄNGS 2			LLXXXXXX		☒
	GRAFIK l.beier	SCHÖNRUCK X	KONTERRUCK			LLXXXXXX		☒	
	DATUM 06.11.2024 10:04	BARCODE EAN-13 - 100% - 4015637023748			LLXXXXXX		☒		
	STATUS 4. Korrektur	WICKLUNG Außenwicklung Fuß voraus			LLXXXXXX		☒		
	DATEIABLAGEPFAD A16859-007-001_Hafer_Baguettes_400g_Bio_-K.pdf				LLXXXXXX		☒		
					LLXXXXXX		☒		
					LLXXXXXX		☒		
					LLXXXXXX		☐		

Freigabe zur Produktion!

Free for Production!

Datum und Unterschrift

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.



280.00 mm

285.00 mm



ARWED LÖSEKE
Papierverarbeitung und Druckerei GmbH

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

MOTIVBEZEICHNUNG
Hafer Baguette 400g Bio /K

ARTIKELNUMMER
A16859-007-001

AUFTRAGGEBER
Bauck GmbH

KUNDENARTIKELNUMMER
442338

BREITE UND RAPPORT
285 x 280 mm

MARKE

DATEIABLAGEPFAD
A16859-007-001_Hafer_Baguette_400g_Bio_-K.pdf

DRUCKVERFAHREN
Flexodruck

VEREDELUNG

RASTERWEITE
54 er

PLATTENTYP
AWP-DEW

GRAFIK
l.beier

DATUM
06.11.2024 10:05

STATUS
4. Korrektur

WICKLUNG
Außenwicklung
Fuß voraus

BEDRUCKSTOFF
Kraftpapier 72 g heiß

NUTZEN QUER
3

SCHÖNDRUCK
X

BARCODE
EAN-13 - 100% - 4015637023748

NUTZEN LÄNGS
2

KONTERDRUCK

FARBEN
Bauck Schwarz | 0.73%
100 75 50 25 10 5

ÜBERNAHME AUS
LLXXXXXX
LLXXXXXX
LLXXXXXX
LLXXXXXX
LLXXXXXX
LLXXXXXX
LLXXXXXX
LLXXXXXX
LLXXXXXX
LLXXXXXX

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

1. **Identify the main idea or thesis statement.** This is the central point the author is trying to make.



280.00 mm

285.00 mm