

hergestellt für | fabriqué pour | geproduceerd voor:

BioTropic
BIO FÜR EINE WELT

BioTropic GmbH
Daimlerstraße 4
D-47167 Duisburg
www.biotropic.com

Mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck Rückseite

À consommer de préférence avant le: voir l'impression au verso

Ten minste houdbaar tot: zie opdruk op achterkant



DE-ÖKO-007
EU-Landwirtschaft

1000 g e



1000 g e

DINKEL MEHL

Type 1050

Farine d'épeautre
Type 1050
speltmeel
Type 1050



Serviertorschlag
Suggestion de présentation
Serveeradvies



Gemeinsamer
Rohwareneinkauf,
der sich auszahlt

Bio Dinkelmehl (eine Weizenart) Type 1050*
*aus kontrolliert ökologischem Anbau

Farine de d'épeautre froment bio (un type de blé) Type 1050*
*issu de l'agriculture biologique contrôlée

Bio speltmeel (een soort tarwe) Type 1050*
*uit gecontroleerde ecologische teelt

100 g enthalten durchschnittlich contiennent en moyenne bevat gemiddeld:	
Energie énergie energie	1461 kJ / 345 kcal
Fett graisses vetten	2,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren - dont acides gras saturés - waarvan verzadigde vetzuren	<0,5 g
Kohlenhydrate glucides koolhydraten	67 g
- davon Zucker dont sucres waarvan suikers	0,8 g
Eiweiß protéines eiwitten	12 g
Salz sel zout	< 0,01 g

Enthält Gluten. Kühl und trocken lagern. Vor Licht schützen.
Contient du gluten. Conserver au frais et au sec. Protéger de la lumière.
Bevat gluten. Koel en droog bewaren. Tegen licht beschermen.

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgehitzt werden.
Farines et pâtes ne sont pas destinées à être consommées crues et doivent toujours être cuites doivent toujours être cuites.
Meel en deeg zijn niet bedoeld voor rauwe consumptie en moeten altijd goed worden verhit.



DE-ÖKO-007
EU-Landwirtschaft

1000 g e

DINKEL MEHL

Type 1050

Farine d'épeautre
Type 1050
speltmeel
Type 1050



Serviertorschlag
Suggestion de présentation
Serveeradvies



Gemeinsamer
Rohwareneinkauf,
der sich auszahlt



1000 g e