

Bäckerei Vollkern  
 Volker Apitz  
 Lindenhof 2  
 16845 Rohrlack

Rezeptnummer: **293**  
 Rezeptname: **Bienenstich**  
 Ausbackgewicht: 8 á 130g

**Verbundene Artikel:**

**293**      *Name:* **Bienenstich**  
*Verkehrsbezeichnung:* Dinkelbutterkuchen mit Mandeln  
*Verpackung:* unverpackt in Brotkiste oder Schnittenblech  
*Bio-Status:* kontrolliert biologisch

*Artikelgewicht:* Stck  
*Stück p.a.:* 6456



**Rezept**

<i>Rohstoff</i>	<i>Status</i>	<i>%</i>	<i>g</i>	<i>Lieferant</i>
<b>Rohrohrzucker, bio</b>		19,9	228,6	Bode
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Mandelblättchen, bio</b>		15,8	182,0	Bode
	bio; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Vollmilch, bio</b>		15,0	172,3	Terra
	bio; EURegio; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Butter, bio</b>		14,5	167,0	Bode
	bio; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Dinkelvollkornmehl, fein, dem</b>		13,5	155,2	Bauck
	dem; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Dinkelmehl, T630, dem</b>		10,8	124,2	Bauck
	dem; EU; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Honig, bio</b>		7,8	90,0	Bauck
	bio; Welt; ökologisch, landwirtschaftlich			
<b>Hefe, bio</b>		2,4	27,9	Terra
	bio; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
<b>Steinsalz, konv</b>		0,2	2,8	Bauck
	---; EU; sonst. Stoffe Art. 27			
	<i>Summe:</i>	100,0	1150,0	

**Deklaration**

Rohrohrzucker\*, 16% **Mandel**blättchen\*, **Kuhvollmilch**\*, 15% **Butter**\*, 13% **Dinkel**vollkornmehl\*\*, 11% **Dinkel**mehl\*\*, 8% Honig\*, Hefe\*, Steinsalz  
 \*=kbA \*\*=demeter

**Bio-Status**

75,6% bio; 24,4% dem

**Regionalität**

15% EURegio; 57,3% EU; 27,7% Welt

**landw. Herkunft**

97,3% ökologisch, landwirtschaftlich; 2,7% sonst. Stoffe Art. 27

**Nährwerte**

Brennwert: 1844kJ / 441kcal  
 Fett: 24g  
     davon gesättigte Fettsäuren: 10g  
 Kohlenhydrate: 47,5g  
     davon Zucker: 30,4g  
 Eiweiß: 8,7g  
 Kochsalz: 0,29g