

demeter

SPIELBERGER
Mühle



DE-099

Sortimentsliste 2017



Immer mehr Menschen müssen oder wollen sich ohne Gluten ernähren. Insbesondere Personen, die an Zöliakie erkrankt sind und deshalb kein Gluten vertragen, sind sehr empfindlich und reagieren bereits auf geringste Spuren von Gluten mit gravierenden Krankheitserscheinungen. Sie leiden beispielsweise unter schweren Entzündungen des Darms, schmerzhaften Koliken und starken Durchfällen. Die einzige bislang mögliche Therapie für diese Menschen ist der lebenslange Verzicht auf Gluten. Selbst kleinste Mengen können zu einem erneuten Ausbrechen der Krankheitserscheinungen führen.

DZG-Ähre garantiert Glutenfreiheit

Für diese Menschen bieten wir ein vielfältiges Sortiment an zertifiziert glutenfreien

Produkten an, das laufend weiter wächst. Diese Produkte erfüllen die Anforderungen der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft (DZG) und tragen deutlich sichtbar das DZG-Symbol, die durchgestrichene Ähre.

Maßnahmen vom Anbau bis zur Abpackung

Um den vorgegebenen Grenzwert von unter 20 ppm Gluten (20 mg/kg) zu gewährleisten, sind umfangreiche Maßnahmen erforderlich. Dies beginnt bereits beim Landwirt, der im Anbau und bei der Ernte Gluten-Verunreinigungen vermeiden muss. Auch bei der Lagerung und beim Transport muss sichergestellt werden, dass die Produkte nicht mit Gluten in Berührung kommen. Damit in unserer Mühle kein Gluten in die Produkte gelangen kann, achten wir auf

streng getrennte Warenströme. Sowohl die Lagerhalle für die glutenfreie Rohware als auch die Produktionsstätte für die Abpackung der glutenfreien Produkte sind räumlich vom Mühlenbetrieb getrennt.

Analysen schaffen Sicherheit

Vor der Abpackung der zertifiziert glutenfreien Produkte wird die Anlage vollständig nass gereinigt, um eventuelle Spuren von Gluten zu entfernen. Die Qualitätssicherung führt nach Abschluss der Reinigung einen so genannten Abklatschtest durch. Dieser Test zeigt an, ob die Reinigung ausreichend war und die Anlage frei von Gluten ist. Erst nach diesem Abklatschtest wird die Anlage für die Abpackung der glutenfreien Produkte freigegeben.

Zu Beginn, in der Mitte und am Ende einer Abpackung werden Proben gezogen. Diese Proben werden zur Analyse auf Gluten an ein externes Labor gegeben. Wenn dieses Laborergebnis vorliegt, werden die Produkte für die Auslieferung freigegeben. Um den Produktschutz zu gewährleisten, werden sie in Folienbeutel und nicht in Papierbeutel verpackt.

Fachwissen im Bereich Glutenfrei

Bei der Produktentwicklung, der Produktion und der Verarbeitung glutenfreier Produkte ergeben sich viele Fragen, die häufig detailliertes Fachwissen fordern. Über dieses Fachwissen verfügt Ortrud Rensch, die in der Spielberger Mühle für den komplexen Bereich der glutenfreien Produkte zuständig ist. Sie begleitet die Produktentwicklung, sorgt für einen qualitativ einwandfreien Produktionsprozess und macht Koch- und Backversuche mit allen glutenfreien Produkten. Mit ihrem breiten Wissen steht sie gerne für Fragen von Händlern und Verbrauchern zur Verfügung. Fragen Sie auch nach unserem Schulungsangebot!



Ansprechpartnerin Themenbereich glutenfreie Produkte


Ortrud Rensch

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-22

e-Mail: o.rensch@spielberger-muehle.de


Glutenfreie Flocken



Glutenfreie Haferflocken 375g
Großblatt, kbA  OATS-DE-099-001


Artikel-Nr. 062376
VPE: 6*375g 4 022381 020930



Glutenfreie Haferflocken 375g
Kleinblatt, kbA  OATS-DE-099-002


Artikel-Nr. 062378
VPE: 6*375g 4 022381 020954



Glutenfreie Reisflocken 375g
demeter  DE-099-008


Artikel-Nr. 062457
VPE: 6*375g 4 022381 020916



Glutenfreie Buchweizenflocken 375g, kbA  DE-099-006


Artikel-Nr. 062477
VPE: 6*375g 4 022381 020978



Glutenfreie Sojaflocken 375g
kbA  DE-099-013

Artikel-Nr. 062487
VPE: 6*375g 4 022381 020893




Glutenfreie Hirseflocken 375g
kbA  DE-099-007

Artikel-Nr. 062497
VPE: 6*375g 4 022381 020879

Glutenfreie *demeter* Flakes, traditionell gewalzt



Reisflakes 250g
glutenfrei, *demeter*  DE-099-011

Artikel-Nr. 062560
VPE: 6*250g 4 022381 017039

Zutaten: Naturreis, Meersalz




Cornflakes 250g
glutenfrei, *demeter*  DE-099-009

Artikel-Nr. 062559
VPE: 6*250g 4 022381 355223

Zutaten: Mais, Blütenhonig, Meersalz, Reissirup

Glutenfreie *demeter* Müsli




Reis-Exotic-Müsli 375g
glutenfrei, *demeter*  DE-099-014

Artikel-Nr. 062592
VPE: 6*375g 4 022381 017077

Zutaten: Reisflocken, Reisflakes, Sultaninen, Ananas, Aprikosen, Cranberries, Kokoschips, Bananenchips, Datteln, Cashewkerne, Sesam geröstet




Knuspermüsli Mais-Schoko 250g, glutenfrei, *demeter*  DE-099-010

Artikel-Nr. 062596
VPE: 6*250g 4 022381 017152

Zutaten: Cornflakes, Schokoflakes Vollmilch, Zartbitter und weiß, Haselnüsse geröstet und gehackt, Sonnenblumenkerne geröstet, Mandeln geröstet und gehackt

Glutenfreies Schnellkoch-Getreide




Reis-Couscous 500g
glutenfrei, kBA

Artikel-Nr. 060818
VPE: 4*500g

Zutaten: Reismehl

DE-099-015



Mais-Couscous 500g
glutenfrei, kBA


Artikel-Nr. 060816
VPE: 4*500g

Zutaten: Maismehl

DE-099-016



Glutenfreie Mahlerzeugnisse




Reisvollkornmehl 500g
glutenfrei, demeter

Artikel-Nr. 061348
VPE: 4*500g

Zutaten: Reismehl

DE-099-005




Sojamehl 250g
glutenfrei, kBA

Artikel-Nr. 061390
VPE: 4*250g

Zutaten: Sojabohnenmehl

DE-099-012



Polenta aus Maisgrieß 500g
glutenfrei, demeter

Artikel-Nr. 061338
VPE: 4*500g

Zutaten: Maisgrieß

DE-099-003



Maismehl 500g
glutenfrei, demeter

Artikel-Nr. 061318
VPE: 4*500g

Zutaten: Maismehl

DE-099-004



Glutenfreie Mehlmischungen

Neu



Helle Mehlmischung 500g
glutenfrei, kBA*

Artikel-Nr. 063218
VPE: 4*500g

Zutaten: Reisvollkornmehl, Maismehl, Maisstärke, Johannisbrotkernmehl

DE-099-017



Neu



Dunkle Mehlmischung 500g
glutenfrei, demeter

Artikel-Nr. 063208
VPE: 4*500g

Zutaten: Reisvollkornmehl, Maismehl, Buchweizenmehl, Johannisbrotkernmehl

DE-099-018



Spielberger GmbH
Burgermühle
74336 Brackenheim
Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15 - 0
Fax. +49 (0) 71 35 - 98 15 - 49
info@spielberger-muehle.de
www.spielberger.de
DE-ÖKO-007