



Petit Chef bio M-Dose, 75g  
aus der Serie Bio-Feinschmecker Mediterran



<b>Artikelnummer</b> 05004647	<b>GTIN-Stück</b>  4 021269 108517	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 021269 108524	<b>eco-ID</b> 79045	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

**Marke** HERBARIA



## Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



**Öko-Kontrollstelle** DE-ÖKO-003 | Lacon

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Steinsalz, Tomaten\* (Tomatenmarkkonzentrat\*, Maisstärke\*), Paprika\*, Thymian\*, geröstete Zwiebeln\*, Petersilie\*, schwarzer Pfeffer\*, Rohrohrzucker\*, Oregano\*, Auberginen\*, Knoblauch\*.

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Gewürzzubereitung für Ratatouille, Gemüsesuppen, Eintöpfe und Nudelsoßen. Hervorragend für die mediterrane Küche. Passt auch zu Fischfilet oder Fleisch.

## Besonderheiten

Gewürzzubereitung für Ratatouille, Gemüsesuppen, Eintöpfe & Nudelsoße, Hervorragend für die mediterrane Küche, Passt auch zu Fischfilet oder Fleisch

## Kurzbeschreibung

Gewürzzubereitung für Ratatouille, Gemüsesuppen, Eintöpfe und Nudelsoßen. Hervorragend für die mediterrane Küche. Passt auch zu Fischfilet oder Fleisch.

## Zubereitung

„Petit Chef“ während des Garens in das Gericht streuen. Beim Kurzbraten erst kurz vor Ende der Garzeit würzen.





Petit Chef bio M-Dose, 75g  
aus der Serie Bio-Feinschmecker Mediterran



<b>Artikelnummer</b> 05004647	<b>GTIN-Stück</b>  4 021269 108517	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 021269 108524	<b>eco-ID</b> 79045	
----------------------------------	---	--	------------------------	---

## Allergiehinweise

**Spuren möglich:** Erdnuss, Gluten, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam

**enthalten:** Mais, Mandeln, Pfeffer, Umbelliferae

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓    vegetarisch ✓    Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 05004647	<b>GTIN-Stück</b>  4 021269 108517	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 021269 108524	<b>eco-ID</b> 79045	
----------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	Rohrohrzucker
Palmfett, Palmöl.....	nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Gewürzzubereitung
Inverkehrbringer.....	Herbaria Kräuterparadies GmbH; Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau, Deutschland
Name Inverkehrbringer.....	Herbaria Kräuterparadies GmbH
Straße Inverkehrbringer.....	Hagnbergstraße 12
PLZ Inverkehrbringer.....	83730
Ort Inverkehrbringer.....	Fischbachau
Land Inverkehrbringer.....	Deutschland

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	952 kJ / 227 kcal
Fett.....	1,30 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,30 g
Kohlenhydrate.....	36,8 g
davon Zucker.....	18,3 g
Eiweiß.....	7,90 g
Salz.....	29,80 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Weißblech
Verpackungsart.....	Dose

## Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------



# Petit Chef bio M-Dose, 75g

aus der Serie Bio-Feinschmecker Mediterran



<b>Artikelnummer</b> 05004647	<b>GTIN-Stück</b>  4 021269 108517	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 021269 108524	<b>eco-ID</b> 79045	
----------------------------------	---	--	------------------------	---



Petit Chef bio, 1kg  
05003980