tempehmanufaktur

Tempeh Knoblauch-Koriander - die traditionelle Tempeh-Würzung, 200g

Natürlich gereifter Bio-Tempeh - Knoblauch-Koriander

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1311	4 260397 821114	4 260397 822111	267510

Marke
tempehmanufaktur

Qualität
Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-060 | QAL

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Deutschland, Österreich

Verarbeitungsland
Deutschland

Verpackungsland
Deutschland

Zutaten
SOJABOHNEN* (SOJABOHNEN* 53 %, Wasser),
Wasser, Koriander* 0,8 %, Knoblauch* 0,4 %, Meersalz,
Starterkulturen (Rhizopus)

enthält folgende allergene Zutaten: Soja
**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Tempeh ist eine natürlich fermentierte Spezialität, vollwertig und proteinreich.

Besonderheiten
Bester Bio-Tempeh aus Sojabohnen, gewürzt mit einer feinen Mischung aus Knoblauch und Koriander.

Kurzbeschreibung
Bester Bio-Tempeh aus Sojabohnen, gewürzt mit einer feinen Mischung aus Knoblauch und Koriander.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 02:37:34

tempehmanufaktur

Tempeh Knoblauch-Koriander - die traditionelle Tempeh-Würzung, 200g

Natürlich gereifter Bio-Tempeh - Knoblauch-Koriander

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1311	4 260397 821114	4 260397 822111	267510

Verarbeitungshinweis

Tempeh würfeln oder in Scheiben schneiden und mit Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten. Perfekt als Salat- oder Suppentopping, Brotbelag, in Saucen, Aufläufen, Bowls, Wraps und vielem mehr.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Tempeh ist ein Allrounder in der Küche!
Man kann Tempeh würfeln oder in Scheiben schneiden, fein reiben oder häckseln.
In einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braun angebraten kann Tempeh für unterschiedlichste Gerichte verwendet werden, zum Beispiel als Salat- oder
Suppentopping, als Brotbelag, in Saucen, Aufläufen, Bowls, Wraps und vielem mehr.

Health-Claims

BALLASTSTOFFQUELLE, HOHER PROTEINGEHALT

Health-Claims

proteinreich

Herstellung

Beste kontrolliert biologische Sojabohnen werden sorgfältig gewaschen, gekocht und anschließend mit einem ausgewählten Edelschimmelpilz beimpft. 2-3 Tage reifen die Bohnen in speziellen Reiferäumen, bis der Tempeh fertig ist. Im Anschluss wird er gewürzt und schonend haltbar gemacht.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte gekühlt lagern.

Allergiehinweise

Spuren möglich: Gluten, Lupine

enthalten: Soja

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegan✔ vegetarisch✔ Rohstoffe nicht jodiert✔ ungesüßt✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 02:37:34

tempehmanufaktur

Tempeh Knoblauch-Koriander - die traditionelle Tempeh-Würzung, 200g

Natürlich gereifter Bio-Tempeh - Knoblauch-Koriander

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1311	4 260397 821114	4 260397 822111	267510

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Süßung ..... nicht gesüßt
Verwendungsdauer ..... 3 Tage
Salzart ..... Meersalz
Garmethode ..... Bratpfanne, Fritteuse, Kochtopf

Grund für Version ..... Layout

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-060

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis ..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts ..... Fermentiertes Produkt aus Soja, gewürzt
Inverkehrbringer ..... Schnappinger GmbH, Gewerbegebiet Immenthal 4, D-87634 Günzach

Portionsangaben

Portionsbeschreibung ..... 1/2 Packung
Portionsgröße pro Mahlzeit bzw. empf. Tagesdosis in g o 100 g

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 624 kJ / 149 kcal
Fett ..... 6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 1,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren ..... 1,5 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren ..... 3,9 g
Kohlenhydrate ..... 2,2 g
davon Zucker ..... 1,0 g
Ballaststoffe ..... 5,7 g
Eiweiß ..... 18 g
Ermittlung der Nährwerte durch ..... Analyse
Salz ..... 1,3 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 02:37:34

tempehmanufaktur

Tempeh Knoblauch-Koriander - die traditionelle Tempeh-Würzung, 200g

Natürlich gereifter Bio-Tempeh - Knoblauch-Koriander

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1311	4 260397 821114	4 260397 822111	267510

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g = 1/2 Packung

Energie kJ	624 kJ
Energiegehalt in kcal	149 kcal
Fett	6,60 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,20 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	1,50 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3,90 g
Kohlenhydrate	2,20 g
davon Zucker	1,00 g
Ballaststoffe	5,7 g
Eiweiß	18,00 g
Salz	1,300 g

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%) bezogen auf 100 g = 1/2 Packung

Energie kJ	7 %
Energiegehalt in kcal	7 %
Fett	9 %
davon gesättigte Fettsäuren	6 %
Kohlenhydrate	1 %
davon Zucker	1 %
Eiweiß	36 %
Salz	22 %

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%)

Energie kJ	7 %
Energiegehalt in kcal	7 %
Fett	9 %
davon gesättigte Fettsäuren	6 %
Kohlenhydrate	1 %
davon Zucker	1 %
Eiweiß	36 %
Salz	22 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Tiefziehfolie
Verpackungsmaterial	PE Laminat, Pappe

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	herzhaft nussig, nach Knoblauch mit aromatischer Koriander-Note
Konsistenz	schnittfest

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 02:37:34