



Bio Sauermous, 1kg

Bio Frisches Sauerkraut, nicht pasteurisiert / Choucroute crue bio, non-pasteurisée



Artikelnummer 38052	GTIN-Stück  5 450252 304428	GTIN-Verpackung	eco-ID 139653	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

BIOG



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

LU-BIO-04 | Prüfverein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Luxemburg

Verpackungsland

Luxemburg

Zutaten

Weißkohl*, Salz

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem

Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus

Wildfang

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Frischer Bio-Weißkohl nach traditionellem Verfahren milchsauer vergoren, nicht pasteurisiert.

Hergestellt in Luxemburg von "Proactif a.s.b.l."

Mit dem Kauf von Produkten der Marke BIOG unterstützen Sie - unabhängig von deren Herkunft - die Mitglieder der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG). Gemeinsam gestalten wir eine zukunftsweisende ökologische Landwirtschaft, die nachhaltig und gut für uns alle ist.

Besonderheiten

Nicht pasteurisiert.

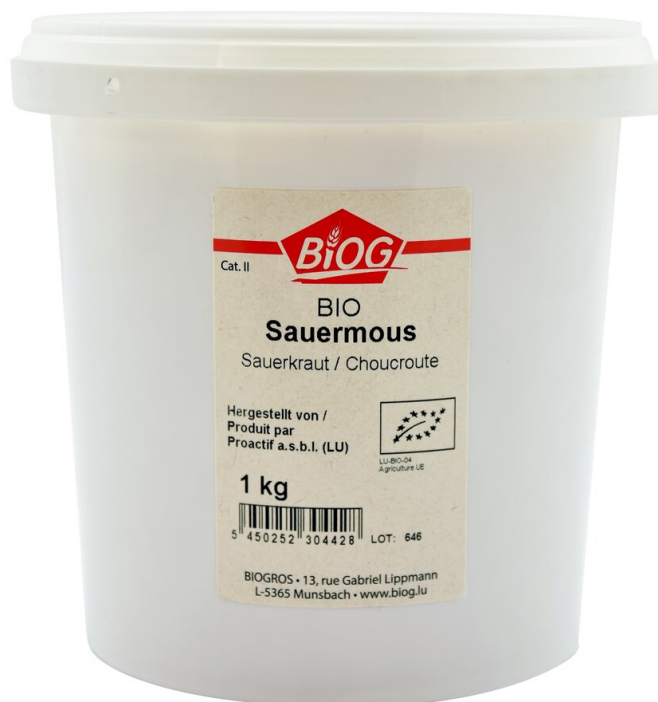
Rezept, Zubereitung

50 g Speck und 1 gewürfelte Zwiebel in Schmalz anbraten. Mit 0,5 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe aufgießen und 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren sowie 500 g BIOG-Sauerkraut dazugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und das Kraut ca. 30 min köcheln lassen. Auf Wunsch in den letzten 20 min Kasseler oder Würstchen auf dem Sauerkraut mitgaren.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Mit etwas Wasser oder Weißwein aufgießen und ca. 20 bis 30 min köcheln lassen.

Auch roh und als Basis für Krautsalate bestens geeignet.





Bio Sauermous, 1kg

Bio Frisches Sauerkraut, nicht pasteurisiert / Choucroute crue bio, non-pasteurisée



Artikelnummer 38052	GTIN-Stück  5 450252 304428	GTIN-Verpackung	eco-ID 139653	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Herstellung

Frischer Bio-Weißkohl nach traditionellem Verfahren milchsauer vergoren. Von "Proactif a.s.b.l." (LU) hergestellt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen kühl lagern und alsbald verbrauchen.

Allergiehinweise

Spuren möglich: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓ Rohkostqualität ✓



Bio Sauermous, 1kg

Bio Frisches Sauerkraut, nicht pasteurisiert / Choucroute crue bio, non-pasteurisée



Artikelnummer 38052	GTIN-Stück  5 450252 304428	GTIN-Verpackung	eco-ID 139653	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Verwendungsdauer..... 7 Tage

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... LU-BIO-04

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Frisches Bio Sauerkraut, nicht pasteurisiert
 Inverkehrbringer..... BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg / BIOGROS; rue Gabriel Lippmann 13, 05365 Munsbach, Luxemburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug..... auf abgetropftes Produkt
 Energie kJ / kcal..... 72 kJ / 17 kcal
 Fett..... 0,2 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g
 Kohlenhydrate..... 2,17 g
 davon Zucker..... 2,00 g
 Eiweiß..... 1,38 g
 Salz..... 2,05 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Eimer

Individuell

Hersteller-Warengruppe..... Gemüse, fremdverpackt
 HE Warengruppen-Nr..... 400

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... säuerlich
 Geruch..... säuerlich
 Konsistenz..... bissfest