



# Bauern-Kroketten, 400g

Rustikale Kroketten aus frisch geriebenen Kartoffeln in Demeter-Qualität.



<b>Artikelnummer</b> 232315	<b>GTIN-Stück</b>  4 0268 13 1105 10	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 0268 13 1115 17	<b>eco-ID</b> 40677	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

**Marke** Natural Cool



## Qualität

100% bio, demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, vegan - Europ. Vegetarian Union



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Diverse Länder, Deutschland

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Kartoffeln\*\* 86 %, Rapsöl\*, Kartoffelflocken\*, Kartoffelstärke\*, naturreines Meersalz, Zwiebelpulver\*, Pfeffer\*, Muskat\*, Curcuma\*

\*kontrolliert biologischer Anbau, \*\*aus biodynamischem Anbau

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

aus frischen Demeter-Kartoffeln, veganes Produkt

## Besonderheiten

vielseitig verwendbar, z.B. als Beilage

## Kurzbeschreibung

Rustikale Kroketten aus frisch geriebenen Kartoffeln in Demeter-Qualität.





# Bauern-Kroketten, 400g

Rustikale Kroketten aus frisch geriebenen Kartoffeln in Demeter-Qualität.



<b>Artikelnummer</b> 232315	<b>GTIN-Stück</b>  4 0268 13 1105 10	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 0268 13 1115 17	<b>eco-ID</b> 40677	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Backofen: Backofen auf 200°C (Umluftofen 190°C) vorheizen. Kroketten unaufgetaut auf das heiße Backblech geben (am besten Backpapier verwenden). In die mittlere Schiene schieben und ca. 18-20 min backen. Zwischendurch wenden. Die optimale Zubereitungszeit ist abhängig von der Leistung Ihres Gerätes.

## Zubereitung

siehe Verwendung

## Herstellung

Die erntefrischen Kartoffeln werden geschält, geschnitten, blanchiert, geraspelt, mit den restlichen Zutaten gemischt, geformt, vorfrittiert, schonend schockgefrostet, verpackt und metaldetektiert.

100g Bauern-Kroketten werden mit 133g frisch geriebenen Demeter-Kartoffeln hergestellt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Gluten

**enthalten:** Pfeffer

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



# Bauern-Krokette, 400g

Rustikale Krokette aus frisch geriebenen Kartoffeln in Demeter-Qualität.



<b>Artikelnummer</b> 232315	<b>GTIN-Stück</b>  4 0268 13 1105 10	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 0268 13 1115 17	<b>eco-ID</b> 40677	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Süßung	nicht gesüßt
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Garmethode	Backofen Umluft

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	vegan - Europ. Vegetarian Union

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bauern-Krokette, vorfrittiert, tiefgefroren
Inverkehrbringer	Demeter Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	751 kJ / 179 kcal
Fett	6,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	24,0 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	3,2 g
Salz	0,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PE/LD
Verpackungsart	Beutel

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	typisch nach gerösteten Kartoffeln, leicht gewürzt
Geruch	typisch nach gerösteten Kartoffeln
Konsistenz	Raspeln, mit Biss