



Bandnudeln, Hartweizenvollkorn, 10 x 500g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)	GTIN-Verpackung
006051	4024297060512	4024297001928

Qualität:

100% bio, demeter, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, myclimate

Öko-Kontrollstelle:

DE-ÖKO-007 | PV

Herkunft: Deutschland (DE)

Ursprungsländer der Hauptzutaten: Italien

Zutaten:

HARTWEIZENVOLLKORNMEHL**

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

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

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert. (BNN-Klassifizierung: 0)

Verwendung:

Naturata Hartweizen-Teigwaren eignen sich optimal für Pasta-Gerichte, Aufläufe und Salate. Sie passen wunderbar zu Tomaten-, Bolognese- und Sahnesaucen.

Besonderheiten

Für die Naturata Hartweizen-Teigwaren wird 100 % Durum demeter-Hartweizen von biodynamisch arbeitenden Landwirten im italienischen Piemont verwendet. Hartweizen ist ein idealer Rohstoff für Teigwaren, die auch als italienische Pasta bekannt sind. Das Mittelmeergebiet ist aufgrund der Wärme und des geringen Niederschlags optimales Anbauggebiet für Hartweizen. Seit über 30 Jahren bezieht Naturata den Hartweizen von diesen Landwirten und garantiert feste Abnahmemengen und faire Preise. Die schonende Verarbeitung bei dem langjährigen Partner auf der schwäbischen Alb und beste biodynamisch erzeugte Rohstoffe geben den Naturata-Teigwaren den typisch guten Biss und optimale Kocheigenschaften. Naturata kompensiert gemeinsam mit myclimate die CO₂-Emissionen, die



Herstellung:

Zur Teigbereitung wird Hartweizen-Vollkornmehl kontinuierlich mit Trinkwasser vermischt und so lange geknetet, bis die erforderliche Konsistenz erreicht ist, um den Teig durch die entsprechenden Formen zu pressen. In der stufenweisen Trocknung wird sichergestellt, dass den Nudeln die Feuchtigkeit nicht zu schnell entzogen wird und eine schöne Oberfläche entsteht. Je nach Ausformung erfolgt die Trocknung bei 70 °C bis 100 °C.

Lagerhinweis:

Bitte trocken und vor Wärme geschützt lagern.


Rezeptvorschlag

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de



Bandnudeln, Hartweizenvollkorn, 10 x 500g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)		GTIN-Verpackung
006051	4024297060512		4024297001928

bei der Herstellung und dem Transport von Nudel und Verpackung entstehen.

Zubereitung

Kochzeit: 6-7 Minuten

Allgemein:

Hartweizenvollkorn-Bandnudeln für den vollwertigen traditionellen Pastagenuss.



Bandnudeln, Hartweizenvollkorn, 10 x 500g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)	GTIN-Verpackung
006051	4024297060512	4024297001928



Qualität

Welcher Standard wird erfüllt	Qualität, Anteil an Bio-Zutaten	Staatliche Siegel	Verwendung des EU Gemeinschaftslogos
demeter	100% bio	EU Bio-Logo	Italienische Landwirtschaft

Weitere Qualitätskriterien und Labels	Öko-Kontrollstelle
myclimate	DE-ÖKO-007

Angaben zu LMIV

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Abweichender Inverkehrbringer	Bezeichnung des Lebensmittels
Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden	nein	Bio Hartweizen Vollkornnudeln

Inverkehrbringer
Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Warengruppenspezifische Angaben

Gesüßt	Saisonartikel	Süßung	Triebmittel vorhanden	Rechtlicher Status
nein	nein	nicht gesüßt	nein	Lebensmittel

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß
1457 kJ / 345 kcal	2,4 g	0,7 g	62,3 g	4,8 g	13,2 g

Salz
<0,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

GTIN Stück vorhanden	Wiegeartikel	Bestellbar	Bestellbar VE	Verpackungsmaterial	Verpackungsart
ja	nein	ja	nein	PP	Kunststoffolie

Etikett international	EAN VE auf Ware
Dänisch, Deutsch, Englisch, Französisch, Niederländisch, Norwegisch, Spanisch	ja



Bandnudeln, Hartweizenvollkorn, 10 x 500g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)	GTIN-Verpackung
006051	4024297060512	4024297001928



Infos für den Handel (BtoB)

Chargenführung	Chargenkennzeichnung	Intrastat-Nr	Intrastat Gewicht	MHD oder Verbrauchsdatumspflicht
chargenpflichtig	MHD	19021910	5 kg	ja

Rest.lz. GH	Temperaturgeführt	Lagerhinweis GH
240 Tage	nein	Lagerung in trockener Umgebung, Nicht über 25°C lagern

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	Tiefe	Höhe	Bruttogewicht	Füllgewicht
100 mm	85 mm	340 mm	0,517 kg	0,5 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

VPE1	GTIN VPE1 vorhanden	Bestellbar VPE1	VE in 1 VPE	EAN VPE1 auf Ware	Verpackungsmaterial
ja	ja	ja	10 St	ja	Pappe

Verpackungsart
Karton

Maße und Gewichte der VPE1

Breite	Tiefe	Höhe	Bruttogewicht
400 mm	300 mm	315 mm	5,54 kg

Angaben zur VPE2 (Verpackungseinheit / Gebinde)

VPE2
nein

Angaben zur Palette

Breite Palette	Tiefe Palette	Höhe Palette	Pal.gewicht	VPE1 / Lage	VPE1 / Palette
1200 mm	800 mm	1719 mm	241,6 kg	8	40



Bandnudeln, Hartweizenvollkorn, 10 x 500g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)	GTIN-Verpackung
006051	4024297060512	4024297001928

Preise und Konditionen

MwSt-Satz_DE	MwSt-Satz_AU	Pfand	empf. VK	Mindestbest.	Grundpreispflichtig	Grundpreiseinheit
7 %	10 %	nein	2,29 €	1 VPE	ja	1kg

GP.faktor
2

Sonstiges

IK Kürzel	Verbandszertifiziert	Klimaschutz	Platzierung	Zutaten auf Etikett
DD	ja	www.myclimate.org Tracking: 01-13-643924	Teigwaren	ja

Volldeklariertes Etikett
ja

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN
ja

Entsorgung

Entsorgungssystem	Lizenzpflicht (DE)	Lizenzgebühr abgeführt (DE)	Lizenzpflicht (AT)	Lizenzgebühr abgeführt (AT)
Grüner Punkt	ja	ja	ja	ja

Data NatuRe

Warengruppe
02070100

Übertrag zu anderen Dienstleistern

Data NatuRe	Bio-ID
ja	ff41588e-de5d-49fa-b8f0-38a3305470ef



Bandnudeln, Hartweizenvollkorn, 10 x 500g

Naturata > mehr als bio

Artikelnummer	GTIN-Stück (ehem. EAN)	GTIN-Verpackung
006051	4024297060512	4024297001928



Allergiehinweise

Spuren möglich	Eier, Soja
nicht enthalten	Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier
enthalten	Gluten
nein	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Diäthinweise/Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Bedeutung der Eingaben zu den Allergenen:

enthalten = Das Allergen ist als Zutat enthalten;

Spuren möglich = Das Allergen wird nicht in der Rezeptur eingesetzt aber produktionsbedingt können Spuren im Produkt enthalten sein;

nicht in Produktion = Das Allergen ist nach bestem Wissen nicht im Produkt vorhanden oder wird in dieser Produktionslinie nicht eingesetzt.