



# Bio vegan Kokos fermentiert Heidelbeer, 375g

Fermentiertes Bio Kokosdessert mit Heidelbeer



<b>Artikelnummer</b> 1300144	<b>GTIN-Stück</b>  7 610900 231331	<b>GTIN-Verpackung</b>  7 610900 231782	<b>eco-ID</b> 210075	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Molkerei Biedermann



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU  
Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

## Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Argentinien, Europäische Union, Paraguay,  
Schweden, Sri Lanka

## Verarbeitungsland

Schweiz

## Verpackungsland

Schweiz

## Zutaten

Kokosnussmilch light\* 77.4% (Wasser, Kokosnussextrakt), Rohrohrzucker\*, Heidelbeeren\* 8%, Maisstärke\*, Wasser, Reisstärke,  
Geliermittel: Agar-Agar\*, Zitronensaftkonzentrat\*, vegane Joghurtkulturen.

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

## Allgemeines

Kokosnussmilchprodukt mit Joghurtkulturen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 8°C mindestens haltbar bis: siehe Deckeldruck





# Bio vegan Kokos fermentiert Heidelbeer, 375g

Fermentiertes Bio Kokosdessert mit Heidelbeer



<b>Artikelnummer</b> 1300144	<b>GTIN-Stück</b>  7 610900 231331	<b>GTIN-Verpackung</b>  7 610900 231782	<b>eco-ID</b> 210075	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Liebstöckel, Petersilie, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

**enthalten:** Mais

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



# Bio vegan Kokos fermentiert Heidelbeer, 375g

Fermentiertes Bio Kokosdessert mit Heidelbeer



<b>Artikelnummer</b> 1300144	<b>GTIN-Stück</b>  7 610900 231331	<b>GTIN-Verpackung</b>  7 610900 231782	<b>eco-ID</b> 210075	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... Rohrohrzucker

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... CH-BIO-006

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Fermentiertes Kokosdessert mit Heidelbeeren  
 Name Inverkehrbringer..... Molkerei Biedermann AG  
 Straße Inverkehrbringer..... Steigstraße 2  
 PLZ Inverkehrbringer..... 9220  
 Ort Inverkehrbringer..... Bischofszell / TG  
 Land Inverkehrbringer..... Schweiz  
 Inverkehrbringer..... Molkerei Biedermann, Steigstraße 2, CH-9220 Bischofszell / TG

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 514 kJ / 123 kcal  
 Fett..... 7,3 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 6,9 g  
 Kohlenhydrate..... 13,0 g  
 davon Zucker..... 10,0 g  
 Eiweiß..... 0,9 g  
 Salz..... <0,03 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Becher



# Bio vegan Kokos fermentiert Heidelbeer, 375g

Fermentiertes Bio Kokosdessert mit Heidelbeer



<b>Artikelnummer</b> 1300144	<b>GTIN-Stück</b>  7 610900 231331	<b>GTIN-Verpackung</b>  7 610900 231782	<b>eco-ID</b> 210075	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Bio vegan Kokos fermentiert Heidelbeer, 150g 1295881	Bio vegan Kokos fermentiert Mango, 150g 1295882	Bio vegan Kokos fermentiert Nature, 150g 1295885	Bio vegan Kokos fermentiert Nature, 375g 1300143

Bio vegan Kokos fermentiert Mango, 375g 1300145