



Jackfrucht Fleischalternative Würfel, 200g

Vegan und Lecker - Jackfrucht-Fruchtfleisch!



Artikelnummer 913	GTIN-Stück  4 038507 010006	GTIN-Verpackung  4 038507 010013	eco-ID 222969	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Govinda



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU
Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Indien

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

100 % Jackfrucht-Fruchtfleisch*, gewürfelt

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die Jackfrucht ist eine in Indien heimische Frucht, die im reifen Zustand ein leckeres Dessert ist. Wird sie unreif geerntet, ist sie recht geschmacksneutral und erinnert in ihrer Konsistenz sehr an Fleisch. Die Fruchtfleisch-Schnetzel können dann in der Pfanne angebraten werden - und ergeben dann eine leckere, gesunde Beilage. Sie sind von Natur aus glutenfrei, frei von Soja und vegan. Außerdem sind sie fast fettfrei und kalorienarm.

Besonderheiten

Vegan, sojafrei, glutenfrei

Kurzbeschreibung

Jacks Fruchtfleisch ist ein Fleischersatz der ganz besonderen Art: er besteht ausschließlich aus unreif geernteten Jackfrüchten, ist also von Natur aus vegan, glutenfrei und sojafrei. Anders als Sojaschnetzel ist er nur wenig verarbeitet. Jackfrucht-Fruchtfleisch kann wie Fleisch zubereitet werden: aus der Packung nehmen, würzen und anbraten.

Rezept, Zubereitung

Die Jackfrucht mit beliebigen Gewürzen marinieren und anbraten.





Jackfrucht Fleischalternative Würfel, 200g

Vegan und Lecker - Jackfrucht-Fruchtfleisch!



Artikelnummer 913	GTIN-Stück  4 038507 010006	GTIN-Verpackung  4 038507 010013	eco-ID 222969	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Anbraten

Zubereitung

Jackfruchtfleisch-Schnitzel in eine Schüssel geben. Mit Gewürzen ca. 20 Minuten marinieren. Anschließend in Öl anbraten.

Health-Claims

BALLASTSTOFFQUELLE

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Nach dem Öffnen gekühlt lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Geschlossene Packung kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern.

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, Queenslandnuss, Walnuss, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Zimt, Glutamat, Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Jackfrucht Fleischalternative Würfel, 200g

Vegan und Lecker - Jackfrucht-Fruchtfleisch!



Artikelnummer 913	GTIN-Stück  4 038507 010006	GTIN-Verpackung  4 038507 010013	eco-ID 222969	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Garmethode	Bratpfanne, Kochtopf
Nitritpökelsalz	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Jackfrucht Fruchtfleisch
Inverkehrbringer	Govinda Natur GmbH, Joseph-Monier-Straße 12, D-67433 Neustadt an der Weinstraße

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	209 kJ / 50 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	10,0 g
davon Zucker	0,1 g
Ballaststoffe	9,5 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	0,03 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Kunststoff, Pappe

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------