



# Happy Coco NATURAL330 ClassicStyle Organic, Vegan, 330g

ideal für Müsli, Dessert, Salatdressing oder zum Backen



<b>Artikelnummer</b> 4834	<b>GTIN-Stück</b>  8 719324 144834	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 719324 144742	<b>eco-ID</b> 234879	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Happy Coco

## Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

## Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Sri Lanka

## Verarbeitungsland

Niederlande

## Verpackungsland

Niederlande

## Zutaten

Kokosmilch\*96%, Tapiokastärke\*, Wasser, natürlicher Stabilisator (Guargum\*), vegane Joghurt-Kulturen

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Happy Coco Kokosdesserts sind Bio & VEGAN!

## Besonderheiten

SCHMECKT WIE URLAUB!

## Kurzbeschreibung

Happy Coco vegane Kokosyoghis für Salatdressing, Müsli, Backrezepte. Kühlschrankpflichtig!

## Rezept, Zubereitung

ideal mit Honig oder Schokostückchen als Dessert,  
oder mit Kräutern als Salatdressing,  
oder einfach unter (geröstete) Müsli flocken mischen.

## Verarbeitungshinweis

Kühl Stellen, innerhalb eines Tages nach dem Öffnen verbrauchen!

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ideal für alle Veganen Yoghurtfans!!





# Happy Coco NATURAL330 ClassicStyle Organic, Vegan, 330g

*ideal für Müsli, Dessert, Salatdressing oder zum Backen*



<b>Artikelnummer</b> 4834	<b>GTIN-Stück</b>  8 719324 144834	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 719324 144742	<b>eco-ID</b> 234879	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +1 bis +7 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Immer im Kühlschrank bei +1 bis +6 ° frisch halten. Sobald geöffnet innerhalb eines Tages verzehren!

## Allergiehinweise

nicht enthalten: Fruktose, Vanillin

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Happy Coco NATURAL330 ClassicStyle Organic, Vegan, 330g

ideal für Müsli, Dessert, Salatdressing oder zum Backen



<b>Artikelnummer</b> 4834	<b>GTIN-Stück</b>  8 719324 144834	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 719324 144742	<b>eco-ID</b> 234879	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Garmethode..... kalt verzehren

Grund für Version..... Sonstige: GTIN VPE 1 musste korrigiert werden!

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... NL-BIO-01

## Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... VEGANES PRODUKT!  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Vegan Yoghurt Alternative  
 Inverkehrbringer..... Happy Coco B.V.; Prinseneiland 12 B, 1013 LB Amsterdam, Niederlande  
 Name Inverkehrbringer..... Happy Coco B.V.  
 Straße Inverkehrbringer..... Prinseneiland 12 B  
 PLZ Inverkehrbringer..... 1013  
 Ort Inverkehrbringer..... LB Amsterdam  
 Land Inverkehrbringer..... Niederlande

## Portionsangaben

Portionsbeschreibung..... 1 Becher

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 588 kJ / 135 kcal  
 Fett..... 12,2 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 11,4 g  
 Kohlenhydrate..... 5,2 g  
 davon Zucker..... 0,1 g  
 Eiweiß..... 1,2 g  
 Salz..... 0,18 g  
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Becher  
 Verpackungsmaterial..... Alu, Papier, PP

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sonstiges



# Happy Coco NATURAL330 ClassicStyle Organic, Vegan, 330g

*ideal für Müsli, Dessert, Salatdressing oder zum Backen*



<b>Artikelnummer</b> 4834	<b>GTIN-Stück</b>  8 719324 144834	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 719324 144742	<b>eco-ID</b> 234879	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Sensorik, Beschaffenheit

- Geschmack**..... milde Säure der veganen Yoghurtkulturen, angenehme Cocosnote!  
**Geruch**..... Kokosfleischähnlich durch hohen Kokos-Fettanteil!  
**Konsistenz**..... Luftig-leicht mit cremigem Schmelz wie auf einer Coco-Wolke