



Wild & Coco Yoguard 1 kg Prebiotic, Young Coconut Alternative, organic vegan, 1000g

Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!



Artikelnummer YOGUARD_1L	GTIN-Stück  8 594 185 39405 1	GTIN-Verpackung	eco-ID 239376	
------------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke Wild & Coco



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU
Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle CZ-BIO-002 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Tschechische Republik (CZ)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Thailand

Verarbeitungsland

Tschechische Republik

Verpackungsland

Tschechische Republik

Zutaten

Junges Bio Kokosnussfleisch* (55 %), junges Bio Kokosnusswasser* (45 %), Fermentationskulturen

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Yoguard Prebiotic enthält über 800 Milliarden probiotische Kulturen pro Kilogramm sowie den präbiotischen Ballaststoff „Galaktomannan“, der für diese Kulturen im Darm die optimale Nahrung ist.

In Yoguard finden Sie Milliarden dieser freundlichen probiotischen Kulturen:

- Lactobacillus bulgaricus LB44
- Bifidobacterium lactis HN019
- Lactobacillus acidophilus NCFM
- Streptococcus thermophilus

Yoguard ist eine Joghurt-Alternative, die nur aus junger Kokosnuss, Probiotika und Kokosnusswasser hergestellt wird. Sonst nichts. In jungem Kokosnussfleisch ist die ideale Umgebung für das Wachstum freundlicher probiotischer Kulturen. Dank den natürlichen Eigenschaften der jungen Kokosnuss hat Yoguard einen delikaten, fein-säuerlichen Geschmack. Ohne tierische Bestandteile oder Laktose. Natürlich zuckerfrei, passt zu Low-Carb-Diäten und zum Paleo-Lebensstil. Vereint Genuss erlebnis, tägliches Ritual und Gesundheit.





Wild & Coco Yoguard 1 kg Prebiotic, Young Coconut Alternative, organic vegan, 1000g

Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!



Artikelnummer YOGUARD_1L	GTIN-Stück  8 594 185 394051	GTIN-Verpackung	eco-ID 239376	
------------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Besonderheiten

Fermentiertes Produkt aus junger Kokosnuss, mit einer hohen Konzentration an Probiotika und einer feinen, cremigen Struktur. Für alle, die mit einem angenehmen Geschmackserlebnis gleichzeitig ihre Darmflora unterstützen möchten.

Rezept, Zubereitung

ideal zu Müsli, als veganes Salatdressing oder als Dessert!

Verarbeitungshinweis

Verzehrfertig!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

vegane Kokosalternative aus nur drei Zutaten: junges Bio-Kokosfruchtfleisch, junges Bio-Kokoswasser und Fermentationskulturen.

Ideal zum Mixen in Müsli, als Salatdressing, als Dessertgrundlage oder täglich pur zur Verbesserung der Verdauungstätigkeit!

Health-Claims

BALLASTSTOFFQUELLE, OHNE ZUCKERZUSATZ

Herstellung

mit gefiltertem Wasser und zahlreichen Fermentationskulturen hergestellt!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei +1 bis +5 ° C. aufbewahren. Beim Öffnen kann hörbar Druck, durch die Fermentation verursacht, entweichen! Nach dem Öffnen im Kühlschrank nach hinten in den Kältebereich stellen und innerhalb von ca. 8 Tagen aufbrauchen!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +1 bis +5 ° C lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 8 Tagen aufbrauchen

Allergiehinweise

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt.:
nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ hefefrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓ ohne tierische Inhaltsstoffe ✓
ungesüßt ✓



Wild & Coco Yoguard 1 kg Prebiotic, Young Coconut Alternative, organic vegan, 1000g

Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!



Artikelnummer YOGUARD_1L	GTIN-Stück  8 594 185 394051	GTIN-Verpackung	eco-ID 239376	
------------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Verwendungsdauer	8 Tage
Packungsart	Standardgröße
Garmethode	Verzehrfertig
Serie	Wild & Coco Prebiotic

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CZ-BIO-002
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio vegan fermentiertes Produkt aus junger Kokosnuss
Inverkehrbringer	Wild & Coco s.r.o., Tesnov 1163 / 5, CZ-11000 Prag 1

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	150 ml
Portionsgröße	150 g

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	251 kJ / 60 kcal
Fett	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	<1 g
Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	2 g
Salz	<0,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 150 g = 150 ml

Energie kJ	376 kJ
Energiegehalt in kcal	90,00 kcal
Fett	6,45 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,40 g
Kohlenhydrate	4,50 g
davon Zucker	1,35 g
Ballaststoffe	4,5 g
Eiweiß	3,00 g
Salz	0,135 g



Wild & Coco Yoguard 1 kg Prebiotic, Young Coconut Alternative, organic vegan, 1000g

Das Beste was einer Kokosnuss passieren kann!



Artikelnummer YOGUARD_1L	GTIN-Stück  8 594 185 394051	GTIN-Verpackung	eco-ID 239376	
------------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%) bezogen auf 150 g = 150 ml

Energie kJ.....	4,49 %
Energiegehalt in kcal.....	4,50 %
Fett.....	9,21 %
davon gesättigte Fettsäuren.....	27,00 %
Kohlenhydrate.....	1,67 %
davon Zucker.....	1,50 %
Eiweiß.....	6,00 %
Salz.....	2,25 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Glas
Verpackungsart.....	Gläschen

Preise und Konditionen

Pfand.....	ja
Pfandartikel Stück.....	kein Pfand

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	frisch & belebend, typisch Yoghurt-ähnlich
Geruch.....	frisch, Yoghurt-ähnlich durch Fermentationskulturen, leichte Kokosnote
Konsistenz.....	mittelviskös