



Kokos Cuisine zum Kochen und Backen, 200ml

rein. pflanzlich.

Kokos Cuisine zum Verfeinern von Suppen, Saßen und Salaten und zur Herstellung feiner Desserts.



Artikelnummer 2925	GTIN-Stück 9 020200 029251	GTIN-Verpackung 9 020200 129258	eco-ID 245891	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Natumi

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

Verarbeitungsland

Österreich

Verpackungsland

Österreich

Zutaten

Kokosmilch*(Kokoscreme*, Wasser)(56%), Wasser, Verdickungsmittel: Gellan, Johannisbrotkernmehl*, Guarkernmehl*, Glukosesirup*, Meersalz

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Kurzbeschreibung

Die Natumi Kokos Cuisine kommt ohne Gluten und Laktose aus. Ein veganer Alleskönner für Curries, Suppen und Desserts.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Kokos Cuisine ist die gesunde Premium-Alternative zu herkömmlicher Sahne oder Crème fraîche. Sie eignet sich hervorragend zur Verfeinerung von Dips, Saucen, Suppen, Aufläufen, Süßspeisen oder Gebäck.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

ungeöffnet, ungekühlt mehrere Monate haltbar (siehe MHD). Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 4-5 Tagen aufbrauchen.

Sonstige Hinweise

fettarm, rein pflanzlich, ohne Gentechnik





Kokos Cuisine zum Kochen und Backen, 200ml

rein. pflanzlich.

*Kokos Cuisine zum Verfeinern von Suppen, Saßen und Salaten und zur
Herstellung feiner Desserts.*



Artikelnummer 2925	GTIN-Stück  9 020200 029251	GTIN-Verpackung  9 020200 129258	eco-ID 245891	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Kokos Cuisine zum Kochen und Backen, 200ml

rein. pflanzlich.

Kokos Cuisine zum Verfeinern von Suppen, Saßen und Salaten und zur Herstellung feiner Desserts.



Artikelnummer 2925	GTIN-Stück 9 020200 029251	GTIN-Verpackung 9 020200 129258	eco-ID 245891	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... Glukosesirup

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... AT-BIO-301

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Kokos Cuisine
 Inverkehrbringer..... Natumi GmbH, Gierlichsstraße 17, D-53840 Troisdorf

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 405 kJ / 98 kcal
 Fett..... 9,1 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 8,5 g
 davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 0 g
 davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 0 g
 Kohlenhydrate..... 3,1 g
 davon Zucker..... 2,5 g
 Ballaststoffe..... 0,2 g
 Eiweiß..... 0,8 g
 Salz..... 0,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tetra Pak
 Verpackungsmaterial..... Alu, Pappe, PE

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... sahnig-cremig, mild, leicht nussig
 Geruch..... leicht nussig
 Konsistenz..... dickflüssig