

# Provamel<sup>1983</sup> Provamel Bio Soja Joghurtalternative Ohne Zucker, 400g

Die rein pflanzliche Joghurt Alternative



<b>Artikelnummer</b> 189433	<b>GTIN-Stück</b>  5 4 11188 134756	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 4 11188 134763	<b>eco-ID</b> 247316	
--------------------------------	--	---	-------------------------	---

## Marke

Provamel



## Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, the vegan society



## Öko-Kontrollstelle

BE-BIO-01 | CERTISYS

## Zollrechtliche Herkunft

Belgien (BE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

## Verarbeitungsland

Belgien

## Verpackungsland

Belgien

## Zutaten

SOJABASIS\* (Wasser, geschälte SOJABOHNEN\* (10,7%)), Stabilisator (Pektine), Maisstärke\*, Säureregulator (Citronensäure), Meersalz, Joghurtkulturen (Str.thermophilus, L. bulgaricus)

enthält folgende allergene Zutaten: Soja

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Ein Produkt für alle Fälle: Diese cremige Joghurtalternative Natur enthält keinen Zucker und bietet daher grenzenlos viele Verwendungsmöglichkeiten. Sie ist nicht nur pur ein komplett zuckerfreier Genuss, sondern schmeckt auch zum Müsli und mit frischen Früchten oder lässt sich für die Zubereitung von Süßem und Herzhaften verwenden: Ob Desserts, Smoothies, Dressings, Dips oder Saucen. Die pure Joghurtalternative mit dem Besten aus der Sojabohne setzt der Kreativität in der Küche keine Grenzen!

## Besonderheiten

Keine Angabe



# Provamel<sup>1983</sup> Bio Soja Joghurtalternative Ohne Zucker, 400g

Die rein pflanzliche Joghurt Alternative



<b>Artikelnummer</b> 189433	<b>GTIN-Stück</b>  5 4 11188 134756	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 4 11188 134763	<b>eco-ID</b> 247316	
--------------------------------	--	---	-------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Ein Produkt für alle Fälle: Diese cremige Joghurtalternative Natur enthält keinen Zucker und bietet daher grenzenlos viele Verwendungsmöglichkeiten. Sie ist nicht nur pur ein komplett zuckerfreier Genuss, sondern schmeckt auch zum Müsli und mit frischen Früchten oder lässt sich für die Zubereitung von Süßem und Herzhaften verwenden: Ob Desserts, Smoothies, Dressings, Dips oder Saucen. Die pure Joghurtalternative mit dem Besten aus der Sojabohne setzt der Kreativität in der Küche keine Grenzen!

## Health-Claims

HOHER PROTEINGEHALT, ZUCKERFREI

## Herstellung

schonende Herstellung

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7 °C lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen, Nach dem Öffnen innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Pistazie, Queenslandnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Milchweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

**Ausschluss garantiert:** Gluten, Laktose

**Spuren möglich:** Schalenfrüchte, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Walnuss

**enthalten:** Soja, Mais

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓  
Lebensmittel gentechnikfrei ✓

# Provamel<sup>19</sup><sub>83</sub> Provamel Bio Soja Joghurtalternative Ohne Zucker, 400g

Die rein pflanzliche Joghurt Alternative



<b>Artikelnummer</b> 189433	<b>GTIN-Stück</b>  5 4 11188 134756	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 4 11188 134763	<b>eco-ID</b> 247316	
--------------------------------	---	--	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
Verwendungsdauer..... 5 Tage  
Salzart..... Meersalz

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... BE-BIO-01  
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... the vegan society

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Biologisches, fermentiertes Sojaprodukt  
Inverkehrbringer..... Danone Deutschland GmbH, Am Hauptbahnhof 18, D-60329 Frankfurt am Main

## Portionsangaben

Portionsgröße..... 125 g

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 181 kJ / 43 kcal  
Fett..... 2,3 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,4 g  
Kohlenhydrate..... 0,5 g  
davon Zucker..... 0,0 g  
davon Lactose..... 0,0 g  
Ballaststoffe..... 0,8 g  
Eiweiß..... 4,0 g  
Salz..... 0,18 g  
Broteinheiten..... 0,04 BE  
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 125 g

Energie kJ..... 226 kJ  
Energiegehalt in kcal..... 53,75 kcal  
Fett..... 2,88 g  
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,50 g  
Kohlenhydrate..... 0,63 g  
davon Zucker..... 0 g  
davon Lactose..... 0 g  
Ballaststoffe..... 1,0 g  
Eiweiß..... 5,00 g  
Salz..... 0,225 g  
Broteinheiten..... 0,050 BE

# Provamel<sup>19</sup><sub>83</sub> Provamel Bio Soja Joghurtalternative Ohne Zucker, 400g

Die rein pflanzliche Joghurt Alternative



<b>Artikelnummer</b> 189433	<b>GTIN-Stück</b>  5 4 11188 134756	<b>GTIN-Verpackung</b>  5 4 11188 134763	<b>eco-ID</b> 247316	
--------------------------------	--	---	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf ( % ) bezogen auf 125 g

Energie kJ.....	2,70 %
Energiegehalt in kcal.....	2,69 %
Fett.....	4,11 %
davon gesättigte Fettsäuren.....	2,50 %
Kohlenhydrate.....	0,23 %
davon Zucker.....	0,00 %
Eiweiß.....	10,00 %
Salz.....	3,75 %
Proteinheiten.....	0,05 %

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Becher
Verpackungsmaterial.....	Alu, Kunststoff, Pappe

## Sonstiges

Klimaschutz.....	CO <sup>2</sup> neutrale Produktion
------------------	-------------------------------------

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	Wie Joghurt
Konsistenz.....	Wie Joghurt