

<b>Artikelnummer</b> 1326	<b>GTIN-Stück</b>  4 260397 821305	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260397 822296	<b>eco-ID</b> 263392	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

tempehmanufaktur

## Qualität

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

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-060 | QAL

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Tschechische Republik

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

LUPINEN\* (LUPINEN\* 50 %, Wasser),  
LUPINEN-Sauce\* 20,6 % (Wasser, LUPINEN\*, Meersalz,  
Fermentationskultur), Starterkulturen (Rhizopus)

enthält folgende allergene Zutaten: Lupine

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Tempeh ist eine natürlich fermentierte Spezialität, vollwertig und proteinreich.

## Besonderheiten

Bio-Tempeh aus Lupinen, mariniert mit einer fein-würzigen, fermentierten Lupinen-Sauce.

## Kurzbeschreibung

Bio-Tempeh aus Lupinen mit fein-herbem Aroma, schonend haltbar gemacht. Der Tempeh ist mariniert mit einer fein-würzigen, fermentierten Lupinen-Sauce.



<b>Artikelnummer</b> 1326	<b>GTIN-Stück</b>  4 260397 821305	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260397 822296	<b>eco-ID</b> 263392	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Verarbeitungshinweis

Tempeh würfeln oder in Scheiben schneiden und mit Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten. Perfekt als Salat- oder Suppentopping, Brotbelag, in Saucen, Aufläufen, Bowls, Wraps und vielem mehr.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Tempeh ist ein Allrounder in der Küche!

Man kann Tempeh würfeln oder in Scheiben schneiden, fein reiben oder häckseln.

In einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braun angebraten kann Tempeh für unterschiedlichste Gerichte verwendet werden, zum Beispiel als Salat- oder

Suppentopping, als Brotbelag, in Saucen, Aufläufen, Bowls, Wraps und vielem mehr.

## Health-Claims

HOHER PROTEINGEHALT, HOHER BALLASTSTOFFGEHALT

## Health-Claims

proteinreich, ballaststoffreich

## Herstellung

Beste kontrolliert biologische Süßlupinen werden sorgfältig gewaschen, gekocht und anschließend mit einem ausgewählten Edelschimmelpilz beimpft. 2-3 Tage reifen die Bohnen in speziellen Reiferäumen, bis der Tempeh fertig ist. Im Anschluss wird er gewürzt und schonend haltbar gemacht.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte gekühlt lagern.

## Allergiehinweise

**Spuren möglich:** Gluten, Soja

**enthalten:** Lupine

**nicht enthalten:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

<b>Artikelnummer</b> 1326	<b>GTIN-Stück</b>  4 260397 821305	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260397 822296	<b>eco-ID</b> 263392	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Verwendungsdauer	3 Tage
Salzart	Meersalz
Garmethode	Bratpfanne, Fritteuse, Kochtopf

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-060

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Fermentiertes Produkt aus Lupine, gewürzt
Inverkehrbringer	Schnappinger GmbH, Gewerbegebiet Immenthal 4, D-87634 Günzach

## Portionsangaben

Portionsbeschreibung	1/2 Packung
Portionsgröße pro Mahlzeit bzw. empf. Tagesdosis in g	85 g

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	509 kJ / 121,9 kcal
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	2,3 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	9,1 g
Eiweiß	16,6 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	1,3 g

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 85 g = 1/2 Packung

Energie kJ	433 kJ
Energiegehalt in kcal	103,62 kcal
Fett	3,06 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,51 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	1,96 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,59 g
Kohlenhydrate	1,45 g
davon Zucker	0,77 g
Ballaststoffe	7,7 g
Eiweiß	14,11 g
Salz	1,105 g

<b>Artikelnummer</b> 1326	<b>GTIN-Stück</b>  4 260397 821305	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260397 822296	<b>eco-ID</b> 263392	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf ( % ) bezogen auf 85 g = 1/2 Packung

Energie kJ.....	5,17 %
Energiegehalt in kcal.....	5,18 %
Fett.....	4,37 %
davon gesättigte Fettsäuren.....	2,55 %
Kohlenhydrate.....	0,54 %
davon Zucker.....	0,86 %
Ballaststoffe.....	29 %
Eiweiß.....	28,22 %
Salz.....	18,42 %

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Tiefziehfolie
Verpackungsmaterial.....	Pappe, PE Laminat

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	herzhaft-nussig, fein-würzig
Konsistenz.....	schnittfest