



# Ferment | Miso-Paste | Kichererbse - bio, 190g

Fermentiertes Bio-Miso-Paste



<b>Artikelnummer</b> 60440	<b>GTIN-Stück</b>  9 120009 110973	<b>GTIN-Verpackung</b>  9 120009 110980	<b>eco-ID</b> 272864	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Lutz



## Qualität

Biogarantie, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, the vegan society



## Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

## Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

## Verarbeitungsland

Österreich

## Verpackungsland

Österreich

## Zutaten

Wasser, ROLLGERSTE\*, Kichererbsen\*, 18% Salz, Fermentationskultur *A. orycae*.

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Schonend fermentiertes Miso in der traditionell grobstückigen tsubo-Qualität. Der Geschmack besticht durch eine kräftig ausgewogene Umami-Aromatik. Als Würzgrundlage für Suppen (Misosuppe), Gemüse-, Reis-, Fleisch- & Fischgerichte. Zum Verfeinern von Saucen, Dips, Pürees, Salatdressings oder einfach pur oder Überbacken auf das Brot.

## Kurzbeschreibung

Fermentierte Bio-Speisewürzpaste  
aus Kichererbsen

## Verarbeitungshinweis

fermentiert.





Ferment | Miso-Paste | Kichererbse - bio,  
190g

*Fermentiertes Bio-Miso-Paste*



<b>Artikelnummer</b> 60440	<b>GTIN-Stück</b>  9 120009 110973	<b>GTIN-Verpackung</b>  9 120009 110980	<b>eco-ID</b> 272864	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Gekühlt lagern bei +2 °C bis +7 °C.

Nach dem Öffnen wieder gut verschließen, im Kühlschrank lagern und innerhalb einer Woche genießen.

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +2°C bis +7°C °C lagern

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen wieder gut verschließen, im Kühlschrank lagern und innerhalb einer Woche genießen.

### Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

**enthalten:** Gluten, Gerste

**Spuren möglich:** Lupine

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

### Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ laktosefrei ✓



Ferment | Miso-Paste | Kichererbse - bio,  
190g

*Fermentiertes Bio-Miso-Paste*



<b>Artikelnummer</b> 60440	<b>GTIN-Stück</b>  9 120009 110973	<b>GTIN-Verpackung</b>  9 120009 110980	<b>eco-ID</b> 272864	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

### Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... AT-BIO-301  
 Welcher Standard wird erfüllt..... Biogarantie  
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... the vegan society

### Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Fermentierte Bio-Speisewürzpaste aus Kichererbsen  
 Inverkehrbringer..... Bio-Lutz GmbH, Gumprechtsfelden 4, A-3250 Wieselburg

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 641 kJ / 151 kcal  
 Fett..... 1,5 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,4 g  
 Kohlenhydrate..... 26,0 g  
 davon Zucker..... 0,0 g  
 Eiweiß..... 6,3 g  
 Salz..... 8,0 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schraubglas  
 Stücke in Packung..... 1  
 Einheit der Einzelstücke..... Gramm  
 Bezeichnung der Einzelstücke..... Glas

### Preise und Konditionen

Pfand..... nein