



# Ferment | Alpen Kimchi mit Zirbe fermentiert & bio, 220g

Fermentiertes Bio-Gemüse



<b>Artikelnummer</b> 63080	<b>GTIN-Stück</b>  9 120009 111505	<b>GTIN-Verpackung</b>  9 120009 111529	<b>eco-ID</b> 283345	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Lutz



## Qualität

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



## Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-301 | ABG

## Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder



## Zutaten

Weißkraut\* 49%, Weißer Rettich\*, Karotten\*, Lauch\*, Radieschen\*, Birne\*, Knoblauch\*, Ingwer\*, Salz, Chili-Paprikapulver\*.

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

UNSERE BIO-LUTZ FERMENT-VARIATIONEN sind bio bis zur Wurzel. Seit Jahrhunderten wird Gemüse durch Fermentation ganz natürlich und ohne Wärmebehandlung haltbar gemacht. Lebendige Bakterienkulturen lassen dabei einen außergewöhnlichen Geschmack und einzigartige Aromen entstehen. So bleiben alle wertvollen Vitamine und Nährstoffe bewahrt. Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel oder andere Zusatzstoffe haben in unseren Gemüse-Variationen dafür rein gar nichts verloren.

## Kurzbeschreibung

Ferment Alpen Kimchi mit Zirbe fermentiert & bio: Fermentiertes Bio-Gemüse, milchsauer vergoren, unpasteurisiert.

## 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 2-7 °C lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

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



Ferment | Alpen Kimchi mit Zirbe  
fermentiert & bio, 220g

*Fermentiertes Bio-Gemüse*



<b>Artikelnummer</b> 63080	<b>GTIN-Stück</b>  9 120009 111505	<b>GTIN-Verpackung</b>  9 120009 111529	<b>eco-ID</b> 283345	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓



# Ferment | Alpen Kimchi mit Zirbe fermentiert & bio, 220g

Fermentiertes Bio-Gemüse



<b>Artikelnummer</b> 63080	<b>GTIN-Stück</b>  9 120009 111505	<b>GTIN-Verpackung</b>  9 120009 111529	<b>eco-ID</b> 283345	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Verwendungsdauer..... 7 Tage

## 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..... Fermentiertes Bio-Gemüse, milchsauer vergoren, unpasteurisiert  
 Inverkehrbringer..... Bio-Lutz GmbH, Gumprechtsfelden 4, A-3250 Wieselburg

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug..... auf zubereitetes Produkt  
 Energie kJ / kcal..... 82 kJ / 20 kcal  
 Fett..... 0 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0 g  
 Kohlenhydrate..... 0,8 g  
 davon Zucker..... 0 g  
 Eiweiß..... 1,4 g  
 Salz..... 2,0 g  
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schraubglas  
 Verpackungsmaterial..... Glas

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein