



Ferment | Kimchi oriental fermentiert & bio, 220g

Fermentiertes Bio-Gemüse



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 63090 | GTIN-Stück  9 120009 111536 | GTIN-Verpackung  9 120009 111543 | eco-ID 283350 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

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

Chinakohl* 76%, Weißer Rettich*, Karotten*, Lauch*, Birne*, Knoblauch*, Ingwer*, Salz, Gewürze*.

**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 Kimchi oriental 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 | Kimchi oriental fermentiert & bio, 220g

Fermentiertes Bio-Gemüse



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|
| Artikelnummer 63090 | GTIN-Stück  9 120009 111536 | GTIN-Verpackung  9 120009 111543 | eco-ID 283350 |  |
|-------------------------------|---|--|-------------------------|---|

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓



Ferment | Kimchi oriental fermentiert & bio, 220g

Fermentiertes Bio-Gemüse



| | | | | |
|-------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| Artikelnummer 63090 | GTIN-Stück 9 120009 111536 | GTIN-Verpackung 9 120009 111543 | eco-ID 283350 | |
|-------------------------------|--|---|-------------------------|--|

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..... 78 kJ / 19 kcal
 Fett..... 0 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0 g
 Kohlenhydrate..... 0,6 g
 davon Zucker..... 0 g
 Eiweiß..... 1,3 g
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung
 Salz..... 1,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein