

Sojade Bio Soja-Alternative zu Joghurt Natur, 400g

Soja 100% aus Frankreich



Artikelnummer 100998	GTIN-Stück  3 273227 081023	GTIN-Verpackung 13273227081020	eco-ID 48697	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Sojade



Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, the vegan society



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT
FR-BIO-01 | ECOCERT



Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

SOJAZUBEREITUNG* 99% (Wasser, SOJABOHNEN* 10,8%), ausgewählte Kulturen darunter Bifidus und Lactobacillus acidophilus.

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

Das verwendete Bio-Soja stammt ausschließlich aus dem französischen GMO-freien Anbau.

Besonderheiten

Soja aus FRANKREICH.

Unsere Bio Soja Joghurtalternative Natur enthält nur Wasser, Soja und die Bakterien zum Joghurt. Weniger geht nicht.

Kurzbeschreibung

- Bio-Sojabohnen ausschliesslich aus französischem GMO-freien Anbau.

- Vegan, glutenfrei, ohne Zucker

Rezept, Zubereitung

Servieren Sie Sojade gekühlt als Dessert oder Zwischenmahlzeit und beim Frühstück mit Früchten oder Müsli.

Verarbeitungshinweis

Kann direkt aus dem Becher serviert werden





Bio Soja-Alternative zu Joghurt Natur,
400g

Soja 100% aus Frankreich



Artikelnummer 100998	GTIN-Stück  3 273227 081023	GTIN-Verpackung 13273227081020	eco-ID 48697	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Servieren Sie Sojade gekühlt als Dessert oder Zwischenmahlzeit und beim Frühstück mit Früchten oder Müsli.

Health-Claims

ARM AN GESÄTTIGTEN FETTSÄUREN, FETTARM, HOHER PROTEINGEHALT, SEHR NATRIUMARM/KOCHSALZARM, ZUCKERFREI

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2 / 8 °C lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen

Sonstige Hinweise

Die probiotischen Kulturen Bifidus und Acidophilus unterstützen die Funktion der Darmflora.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Weizen, Cashewnuss, Mandeln, Paranuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Soja


Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓

Sojade Bio Soja-Alternative zu Joghurt Natur, 400g

Soja 100% aus Frankreich



Artikelnummer 100998	GTIN-Stück  3 273227 081023	GTIN-Verpackung 13273227081020	eco-ID 48697	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	ungesalzen
Garmethode	kalt verzehren
Stückgewicht	400g

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01, DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique
Weitere Qualitätskriterien und Labels	the vegan society

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Fermentierte Bio Alternative zu Joghurt aus Soja - Natur
Inverkehrbringer	Olga Deutschland GmbH, Landaubogen 3 a, D-81373 München

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	216 kJ / 52 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	1,6 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	4,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	0,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	Alu, Pappe, PP

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sonstiges

Klimaschutz	BIO-Soja ausschließlich aus Frankreich
-------------	--

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	leicht und cremig, sehr milder Sojageschmack
Geruch	kaum vorhanden
Konsistenz	richtig cremig, dickflüssig