



Bio Pudding Schoko, 150g

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



Artikelnummer 27814801	GTIN-Stück 4 008471 507024	GTIN-Verpackung 4 008471 707172	eco-ID 70578	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

Söbbeke

Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Rainforest Alliance Cocoa

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

VOLLMILCH* (83 %), Rübenzucker*, Stärke*, 1,5 % fettarmes Kakaopulver*, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl*, Bourbonvanilleextrakt*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist mit ökol. Lebensmitteln, Duftölen oder Aromaextrakten aromatisiert.

Allgemeines

Köstliches Dessert, fein Schokoladig

Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern





Bio Pudding Schoko, 150g

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



Artikelnummer 27814801	GTIN-Stück 4 008471 507024	GTIN-Verpackung 4 008471 707172	eco-ID 70578	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Kakao

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓



Bio Pudding Schoko, 150g

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



Artikelnummer 27814801	GTIN-Stück 4 008471 507024	GTIN-Verpackung 4 008471 707172	eco-ID 70578	
----------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	Rübenzucker
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Fettgehalt im Milchanteil	3,8 %
mindestens	mindestens
Milch Zwischenerzeugnis	wärmebehandeltes Zwischenerzeugnis
Wärmebehandlung	nicht wärmebehandelt

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Rainforest Alliance Cocoa

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Natürliche Aromen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Pudding Schoko
Inverkehrbringer	Molkerei Söbbeke GmbH, Amelandsbrückenweg 131, D-48599 Gronau-Epe

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	465 kJ / 110 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	17,3 g
davon Zucker	13,3 g
Ballaststoffe	0,6 g
Eiweiß	3,0 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
Salz	0,12 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	Pappe, PP, Alu

Preise und Konditionen

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



Bio Pudding Schoko, 150g

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



Artikelnummer 27814801	GTIN-Stück  4 008471 507024	GTIN-Verpackung  4 008471 707172	eco-ID 70578	
----------------------------------	---	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Milchschokolade mit feiner Vanillenote, mild säuerlich mit angenehmer Süße
Geruch	mild säuerlich mit leichter Schoko Vanille Note
Konsistenz	cremig, löffelfest