



# Bio-Coq au Vin, 630g

Ein Glas enthält ein halbes Huhn und eine halbe Flasche Rotwein



## Artikelnummer

1211

## GTIN-Stück



## GTIN-Verpackung



## eco-ID

91797



## Marke

Gut Krauscha



## Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



## Allgemeines

Wir vertreiben ausschließlich an den Naturkost-Fachhandel und bundesweit über DIE REGIONALEN Großhändler, sowie Biokorb.

Hochwertiges braucht Zeit. Alle Sorten werden in kleinen Chargen und in reiner Handarbeit hergestellt. Das macht die Qualität unserer Produkte aus.

## Besonderheiten

Bei diesem französischen Gericht bleibt das Fleisch am Knochen - auch im Glas! Ein Glas Coq au Vin beinhaltet jeweils einen "ganzen halben Hahn" und eine halbe Flasche Rotwein. Außerdem kommen noch frischen Champignons, Möhren, Zwiebeln und Sellerie hinein. Der wertvolle Inhalt korrespondiert mit der aufwendigen äußeren Gestaltung und dem beiliegenden Miniflyer zur Geschichte und Zubereitung des Inhalts.



## Kurzbeschreibung

Enthält ein halbes Huhn (am Knochen!) und eine halbe Flasche Rotwein. Am besten mit frischem Baguette.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Frankreich im Glas von Gut Krauscha! Dieser Klassiker aus der französischen Küche schmeckt am besten mit Baguette und einem Glas trockenem Rotwein. So essen es die Franzosen, und so schmeckt es auch am besten.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 4 Tagen aufbrauchen, Vor Licht schützen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Glasverpackung, deshalb vor Licht schützen.

## Verarbeitungshinweis

Wir kochen mit Rohstoffen aus ökologischem Anbau, die so weit wie möglich aus unserer Region stammen. Unsere eigene familiengeführte Landwirtschaft nach Bioland-Richtlinien unterstreicht unsere Glaubwürdigkeit im heutigen Massenmarkt. Wir arbeiten rein handwerklich und mit den gleichen Zutaten, die wir auch für unsere eigenen Mahlzeiten verwenden. Unsere Produkte schmecken „ehrlich“ und „wie früher“. Weil wir weglassen, was nicht natürlich ist.

## Zubereitung

Im Topf erwärmen. Frisches Baguette dazu aufschneiden.



# Bio-Coq au Vin, 630g

Ein Glas enthält ein halbes Huhn und eine halbe Flasche Rotwein



<b>Artikelnummer</b> 1211	<b>GTIN-Stück</b>  4 032103 000751	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 032103 070754	<b>eco-ID</b> 91797	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Im Topf erwärmen. Und nur ein frisches Baguette dazu aufschneiden. Damit die Soße auftunken!

## Herstellung

Zuerst werden Gewürze und Tomatenmark trocken angeröstet und mit Rotwein abgelöscht. Die Hühner werden in dem Weinsud geschmort. Je ein halbes Huhn wird ins Glas eingewogen, das Gemüse roh dazugegeben und mit dem konzentrierten Wein-Gewürzsud aufgefüllt. Das Gemüse gart während des Einkochprozesses.

## Vorsichtsmaßnahmen

Enthält möglicherweise noch Restalkohol. Enthält Fleisch mit Knochen

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Hühnerfleisch mit Knochen\* (28%), Wasser, Rotwein\* (19%), Champignons\*, Möhren\*, Zwiebeln\*, SELLERIE\*, Tomatenmark\*, Meersalz, Zitronenschale\*, Knoblauch\*, SENFKÖRNER\*, Pfeffer\*, Kümmel\*, Fenchel\*, Koriander\*, Sternanis\*, Lorbeer\*, Wacholder\*, Kardamom\*, Nelke\*

enthält folgende allergene Zutaten: Sellerie, Senf

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allergiehinweise

**enthalten:** Sellerie, Senf, Huhn, Anis, Fenchel, Karotte, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae

**Spuren möglich:** Fruktose

## Weitere Eigenschaften

glutenfrei ✓

laktosefrei ✓



# Bio-Coq au Vin, 630g

Ein Glas enthält ein halbes Huhn und eine halbe Flasche Rotwein



<b>Artikelnummer</b> 1211	<b>GTIN-Stück</b>  4 032103 000751	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 032103 070754	<b>eco-ID</b> 91797	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Verwendungsdauer	4 Tage
Haltbarmachung	vollkonserviert
Fleischart	Huhn
Packungsart	Standardgröße
Garmethode	Kochtopf
Palmfett, Palmöl	nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-021
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Enthält Alkohol. Enthält Knochen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Eintopf
Inverkehrbringer	Gut Krauscha GmbH, Hauptstraße 6, D-02829 Klein Krauscha; info@gut-krauscha.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@gut-krauscha.de

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	284 kJ / 67 kcal
Fett	1,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	1,8 g
davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiß	11 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	0,7 g

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,63 kg
-------------	---------

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schraubglas
Verpackungsmaterial	Glas

## Preise und Konditionen

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



# Bio-Coq au Vin, 630g

Ein Glas enthält ein halbes Huhn und eine halbe Flasche Rotwein



<b>Artikelnummer</b> 1211	<b>GTIN-Stück</b>  4 032103 000751	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 032103 070754	<b>eco-ID</b> 91797	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... sehr würzig

**Konsistenz**..... Fleisch und Gemüsestücke sind fest. Soße ist flüssig

 Bio-Hühnertopf mit Gemüse, 630g 1213	 Bio-Hühnerfleisch mit Brühe, 320g 1210	 Bio-Hühnerfrikassee, 320g 1220	 Bio-Ragout vom Huhn, 320g 1230
 Bio-Geflügelfond, 320ml 1240	 Bio-glutenfreies Hühnerfrikassee, 320g 1225		