



Biofleisch

Vegane Pinkel nach Bremer Art, herzhaft, 2x100g

Pinkel für ein Veganes Kohlessen



Artikelnummer S6041	GTIN-Stück  4 250018 760410	GTIN-Verpackung	eco-ID 93421	
-------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke

Biohof Bakenhus



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-039 | GfRS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Kolumbien, Deutschland

Zutaten

Hafergrütze*(36%), Zwiebeln*, Palmöl*, Meersalz, Gewürze*
(Pfeffer*Piment*), Kunst darm, Rauch.

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Rein Vegane Pinkel nach Bremer Art. Würzig pikant mit einer herzhaften Rauchnote.

Kurzbeschreibung

Herzhafte Pinkel nach Bremer Art im Kunst darm, herzhaft abgeschmeckt.

Rezept, Zubereitung

Zwiebelschmalz in einem großen Topf erhitzen, anschließend die Zwiebelwürfel sowie Tofu darin anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, kommt der Grünkohl dazu. Gut rühren und etwas mit anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und eine gute halbe bis 3/4 Stunde köcheln lassen.

Die Pinkel wird kurz vor dem Essen erhitzt und dann unter den Kohl gemischt.

Dazu reicht man Salz- oder Bratkartoffeln.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Vegane Pinkel für eine herzhafte Kohlmahlzeit oder für einen deftigen Eintopf geeignet.





BioReich

Vegane Pinkel nach Bremer Art, herzhaft, 2x100g

Pinkel für ein Veganes Kohlessen



Artikelnummer

S6041

GTIN-Stück



4 250018 760410

GTIN-Verpackung

eco-ID

93421



Zubereitung

Im heißen Wasser ca. 25-30 Minuten garen. Danach die Wursthülle (Kunst Darm) entfernen und die Pinkel unter den Kohl mischen. Guten Appetit!

Herstellung

eigene herstellung

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank lagern.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Weichtier, Weizen, Laktose

enthalten: Gluten, Hafer

Spuren möglich: Sellerie, Senf

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



Vegane Pinkel nach Bremer Art, herzhaft, 2x100g

Pinkel für ein Veganes Kohlessen



Artikelnummer S6041	GTIN-Stück  4 250018 760410	GTIN-Verpackung	eco-ID 93421	
-------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Haltbarmachung	vakuuiert
Garmethode	Kochtopf
Stückgewicht	100g

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-039

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Inverkehrbringer	Bakenhuis Biofleisch GmbH, Bakenhuser Esch 8, D-26197 Großenkneten

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	1 Pinkel
Portionsgröße	100 g

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1825 kJ / 436 kcal
Fett	24,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	21,8 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	4,5 g
Salz	0,38 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Vakuumpack
Verpackungsmaterial	PA, PE, PP
Stücke in Packung	2
Einheit der Einzelstücke	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück

Preise und Konditionen

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

Sonstiges

Klimaschutz	EMAS
-------------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Herzhaft,würzig, leichte Rauchnote
Geruch	würzig, Hafer, Rauch.
Konsistenz	körnig,



Vegane Pinkel nach Bremer Art, herzhaft, 2x100g

Pinkel für ein Veganes Kohlessen



Artikelnummer S6041	GTIN-Stück  4 250018 760410	GTIN-Verpackung	eco-ID 93421	
-------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Weblinks

[Internet Hofladen](#)