



Bio Grießpudding Traditionell, 400g

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



Artikelnummer 27815301	GTIN-Stück 4 008471 507383	GTIN-Verpackung 4 008471 708377	eco-ID 105562	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Söbbeke



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

68% VOLLMILCH*, 18% SAHNE*, Rübenzucker*, 6% HARTWEIZENGRIEß*, MAGERMILCHPULVER*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Den besten Grießpudding kocht mit Sicherheit die Oma. Aber es geht auch einfacher. Söbbeke - Die Bio-Molkerei! hat jetzt einen Milchreis im 400 g Becher für die ganze Familie!

Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern





Bio Grießpudding Traditionell, 400g

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



Artikelnummer 27815301	GTIN-Stück  4 008471 507383	GTIN-Verpackung  4 008471 708377	eco-ID 105562	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

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

enthalten: Gluten, Milch, Weizen, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bio Grießpudding Traditionell, 400g

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



Artikelnummer 27815301	GTIN-Stück 4 008471 507383	GTIN-Verpackung 4 008471 708377	eco-ID 105562	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Grießpudding aus Bio Vollmilch und Bio Sahne
Inverkehrbringer	Molkerei Söbbke GmbH, Amelandsbrückenweg 131, D-48599 Gronau-Epe

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	494 kJ / 118 kcal
Fett	6,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,3 g
Kohlenhydrate	11,0 g
davon Zucker	11,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	0,13 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	Alu, Pappe, PP

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	vollmundig leicht sahnig mit leichter Süße mit leichter Getreidenote
Geruch	angenehmer süßlicher Geruch, nicht gärig, milchig bis sahnig
Konsistenz	cremig, körnige aber weiche Grießkörnung mit bißfesten Hartweizengrießspelzen