



# Bratschnitten 2 St. Vacu, 220g



<b>Artikelnummer</b> 063	<b>GTIN-Stück</b>  4 029956 000632	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114978	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Svadesha Tofurei



## Qualität

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



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Zutaten

Tofu\*(88%), (Quellwasser, SOJA-Bohnen\*), Paniermehl\*(GLUTEN),SESAM\*, SOJA-Sauce\*, Apfelessig\*, Gewürze\*, Natursalz



enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Soja, Sesam

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

## Allgemeines

2 fettfrei vorgebackene Bratschnitten einfach in der Pfanne oder im Backofen erhitzen. Fertig. Die Bratschnitten sind mit Sesamkörnern und einer Panade ummantelt und herzhaft gewürzt.



# Bratschnitten 2 St. Vacu, 220g



<b>Artikelnummer</b> 063	<b>GTIN-Stück</b>  4 029956 000632	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114978	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Besonderheiten

Besonderheiten und Vorteile der Tofurei SVADESHA

### - Die Herstellung

Wir produzieren noch handwerklich im schonenden Kochverfahren. Dies ist noch die traditionelle Kunst der japanischen Tofu Herstellung. Damit bleiben alle wichtigen Nährstoffe erhalten.

### - Unsere Rohstoffe

Wir verarbeiten nur beste Sojabohnen aus kontrolliert ökologischen Anbaugebieten in China mit garantierter Genfreiheit. Durch die optimalen klimatischen Bedingungen ist die Qualität der Sojabohnen gleichmäßig und homogen. Sie sind frei von Schmutz und Verunreinigungen und kontinuierlich hoch im Proteingehalt. Entsprechend hochwertig in Geschmack und Qualität ist der daraus produzierte Tofu. Übrigens ist China eines der letzten Länder, die völlig GVO frei sind ( ohne Gentechnik ). Somit können auch diese Art von Verunreinigungen ausgeschlossen werden.

Außerdem verwenden wir zur Herstellung ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Kontrollnummer: DE-ÖKO-003. All unsere Produkte werden mit biologischen Kräutern und Gewürzen veredelt und mit frischem Gartengemüse verfeinert. Wir garantieren Ihnen, dass wir grundsätzlich auf künstliche Aromen, Farb- oder Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder chemische Zusätze verzichten.

### - Unsere Wasser-Qualität

Für die Tofuherstellung ist die Qualität des Wassers außerordentlich wichtig. Wir verwenden reines, frisches Quellwasser aus eignen Quellen, das sehr weich und völlig frei von Zusätzen ist.

### - Unser Gerinnungsmittel

Zur Herstellung verwenden wir ausschließlich Nigari ( Meersalzkonzentrat )

Nigari ist seit Jahrhunderten DAS klassische Gerinnungsmittel traditionell arbeitender Tofureien.

Durch den Einsatz von Nigari zur Gerinnung der Sojamilch verringert sich zwar der Ertrag , dafür ist der Tofu in Konsistenz, Farbe und Geschmackeinfach so wie guter Tofu sein soll.

### - Geschmacksvielfalt

Durch unsere nunmehr über 35-jährige Produktionserfahrung können Sie unter 33 verschiedenen Produkten auswählen. Von mild bis würzig veredeln wir Tofu in den verschiedensten Formen und Geschmacksvarianten. Die Konsistenz ist schnittfest und die Struktur seidig.

### - Frische

Viele unserer Produkte werden noch am Herstellungstag zum Versand gebracht und erreichen Sie schon am Folgetag. Frischer kann Tofu nicht sein.

### - Bestellung in beliebiger Menge

Die Privatkunden, die keinen Naturkostladen oder Reformhaus in der Nähe haben, der unsere Tofu-Sorten im Sortiment hat, können gern direkt bei uns bestellen.

Gern schauen wir für Sie, ob Einzelhändler unsere Produkte führen. Der Einzelhandel kann bei uns für Sie auch gern alle vacuum verpackten Sachen in beliebiger Menge beziehen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Küchenfertig, muss nur erhitzt werden. Kann gebraten und weiterverarbeitet werden. Zur veganen Ernährung geeignet.

## Zubereitung

2 fettfrei vorgebackene Bratschnitten einfach in der Pfanne oder im Backofen erhitzen. Fertig. Die Bratschnitten sind mit Sesamkörnern und einer Panade ummantelt und herzhaft gewürzt.



# Bratschnitten 2 St. Vacu, 220g



<b>Artikelnummer</b> 063	<b>GTIN-Stück</b>  4 029956 000632	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114978	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Herstellung

Sojabohnen einweichen und vermahlen, Sojamilch aufkochen und gerinnen, Bruch pressen und schneiden. Marinieren, panieren und abbacken.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei 4-7 Grad Celsius, MHD 42 Tage

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Weichtier, Dinkel, Gerste, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Gluten, Sesam, Soja, Pfeffer

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓



# Bratschnitten 2 St. Vacu, 220g



<b>Artikelnummer</b> 063	<b>GTIN-Stück</b>  4 029956 000632	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114978	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... nicht gesüßt  
 Haltbarmachung..... vakuumiert

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo, Bio-Siegel  
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-003

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio - Tofu -Stück, gewürzt und gebacken.  
 Inverkehrbringer..... Svadesha Naturkost-Vertrieb, Garchingerstraße 7, D-85716  
 Unterschleissheim

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 719 kJ / 172 kcal  
 Fett..... 11,5 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 1,93 g  
 Kohlenhydrate..... 5,5 g  
 davon Zucker..... 1 g  
 Eiweiß..... 16 g  
 Salz..... 0,944 g