



Pasta di Tofu Gabelmakkaroni, 250g



Artikelnummer 402	GTIN-Stück  4 030126 000338	GTIN-Verpackung	eco-ID 114990	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

Hart-WEIZEN-Grieß*, Tofu*(33%) (Quellwasser, SOJA-Bohnen*), Gewürze*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Soja

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

In einem sehr aufwendigen Herstellungsprozess entsteht die ganz besondere POWER - Nudel mit Tofu. Sportler lieben diese besondere Nudel wegen der ausgewogenen Kombination von Proteinen und Kohlehydraten.

Der im Vergleich zu herkömmlichen Nudeln um 40 % höhere Proteingehalt macht Pasta di Tofu zum idealen Grundnahrungsmittel. Ganz besonders bei fleischarmer oder fleischloser Ernährung. Gerade auch bei Kindern ist eine ausgewogene Ernährung von großer Bedeutung. In Tofu wird das hochwertige Eiweiß aus der Sojabohne aufgeschlossen und ist so leichter verdaulich.

Verwenden Sie Pasta di Tofu ganz genauso wie andere Nudeln. Kochzeit nur 7 Minuten! Sie werden von weniger Tofu – Nudeln wesentlich schneller satt wegen dem hohen Eiweißgehalt. Ideal zum Abnehmen.





Pasta di Tofu Gabelmakkaroni, 250g



Artikelnummer 402	GTIN-Stück  4 030126 000338	GTIN-Verpackung	eco-ID 114990	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

Nudeln kochen, mit Zutaten weiterverarbeiten. Zur veganen Ernährung geeignet.

Herstellung

Tofu und Hartweizengries zu einem Teig vermischen und in der Nudelmaschine ausformen.



Pasta di Tofu Gabelmakkaroni, 250g



Artikelnummer 402	GTIN-Stück  4 030126 000338	GTIN-Verpackung	eco-ID 114990	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl und trocken lagern. MHD 12 Monate

Allergiehinweise

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

enthalten: Gluten, Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓



Pasta di Tofu Gabelmakkaroni, 250g



Artikelnummer 402	GTIN-Stück  4 030126 000338	GTIN-Verpackung	eco-ID 114990	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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..... Nudel aus Hartweizen und Bio Tofu Natur. Ausschließlich mit dem
Gesinnungsmittel Nigari hergestellt.
Inverkehrbringer..... Svadesha Naturkost-Vertrieb, Garchingerstraße 7, D-85716
Unterschleissheim

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1598 kJ / 378 kcal
Fett..... 5,4 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 1,02 g
Kohlenhydrate..... 62,4 g
davon Zucker..... 5,2 g
Eiweiß..... 17,3 g
Salz..... 0,0066 g