



Demeter Meerrettich, 125g

Demeter Meerrettich aus Baden-Württemberg und Bayern



Artikelnummer 3	GTIN-Stück 4 027468 000010	GTIN-Verpackung 4 027468 000102	eco-ID 1189	
---------------------------	--	---	-----------------------	--

Marke

Erhardt



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Certified Vegan



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Meerrettich** (53%), Wasser, Apfelessig**, Sonnenblumenöl**, Apfeldicksaft*, Meersalz, Guarkernmehl*

**= aus demeter Anbau, *=aus k.b.A.

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Schon seit dem Mittelalter wird Meerrettich als Heil- und Würzpflanze in Mitteleuropa geschätzt. Dieser Meerrettich wird in dem traditionellen Meerrettich-Ort der Ortenau, in Urloffen, angebaut. Dort wird er auch verarbeitet. Seit fast 40 Jahren ist das Unternehmen Erhardt in der Region der Spezialist für würzige, scharfe und pikante Würzmittel in hochwertiger Demeter-Qualität. Die Produkte des Unternehmens werden mit viel Hingabe hergestellt. Sie basieren auf edelsten Zutaten, die mit viel Erfahrung und kulinarischem Gespür zusammengestellt werden. Die geruchlose Wurzel entfaltet ihre Schärfe beim Brechen oder Aufschneiden. Dann ist das Ziel der Herstellung, dass die feinen Aromen des Meerrettichs neben seiner Schärfe bestehen. Eindeutig gelungen in diesem Fall!

Besonderheiten

Die Rohware stammt aus Baden-Württemberg und Bayern. Der Meerrettich ist ungeschwefelt und somit kühlpflichtig (2-8C).

Kurzbeschreibung

Tafel - Meerrettich

Verarbeitungshinweis

Der Meerrettich wird frisch gerieben und mit den restlichen Zutaten ohne Erhitzung mind. 2 Std. gut gemischt.



Demeter Meerrettich, 125g

Demeter Meerrettich aus Baden-Württemberg und Bayern



Artikelnummer 3	GTIN-Stück  4 027468 000010	GTIN-Verpackung  4 027468 000102	eco-ID 1189	
---------------------------	---	--	-----------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Dieser Meerrettich harmoniert mit Fleischgerichten, wie Tafelspitz, Roastbeef, Schinken und Würsten. Reichen Sie ihn zu Fischgerichten, wie zum Beispiel Räucherfisch, das ist ein Klassiker. Überhaupt ist er mit geräucherten Lebensmitteln ein überzeugendes Duo. Quark, Frischkäse und Sahne verleiht er ein würziges Aroma. Salatdressings und Soßen gibt er einen frischen Kick. Er passt großartig zu kalten Platten. Herzhaften Gemüse- und Kartoffelgerichten verleiht er mit viel charmanter Schärfe den ultimativen Pepp!

Meerrettich wird gerne in den kühleren Jahreszeiten verzehrt.

Herstellung

eigene Herstellung

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Das allmähliche dunkler werden ist bei ungeschwefeltem Meerrettich ein natürlicher Vorgang. Kühl lagern bei 2° - 8° C

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



Demeter Meerrettich, 125g

Demeter Meerrettich aus Baden-Württemberg und Bayern



Artikelnummer 3	GTIN-Stück 4 027468 000010	GTIN-Verpackung 4 027468 000102	eco-ID 1189	
---------------------------	--	---	-----------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Süßung.....	Apfeldicksaft
Verwendungsdauer.....	42 Tage
Haltbarmachung.....	vakuuiert

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt.....	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	Certified Vegan

Portionsangaben

Portionsbeschreibung.....	125g
---------------------------	------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	519 kJ / 124 kcal
Fett.....	7,4 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,86 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren.....	1,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren.....	4,74 g
Kohlenhydrate.....	14,7 g
davon Zucker.....	5,11 g
Ballaststoffe.....	4,5 g
Eiweiß.....	2,5 g
Salz.....	1,52 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Schraubglas
Verpackungsmaterial.....	Glas, Weißblech

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	ätherisch scharf
Geruch.....	ätherisch scharf
Konsistenz.....	püriert, pastös

Gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer.....	Erhardt GmbH & Co.KG, Gewerbestraße 24, D-77767 Urloffen
-----------------------	--