



# Bio Pfefferminzöl, 100% naturreines Aroma, 4x2ml

Zum Verfeinern von Kuchen, Schokolade und Süßspeisen



<b>Artikelnummer</b> 603408-4	<b>GTIN-Stück</b>  4 013044 100243	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 013044 700245	<b>eco-ID</b> 122241	
----------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

## Marke

Lecker's



## Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Indien

## Zutaten

100 % naturreines Pfefferminzöl\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Besonderheiten

Durch Destillation aus der Bio Pfefferminze (Mentha piperita) gewonnen.

## Kurzbeschreibung

Bio Pfefferminzöl

## Verarbeitungshinweis

max. 1/2 Röhren auf 500g Mehl oder 500 ml Flüssigkeit verwenden.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zum Aromatisieren von Salat, Gebäck, Dessertspeisen, Schokoladen und Getränken

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und dunkel, nach Anbruch maximal 2 Wochen im Kühlschrank haltbar

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, 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





# Bio Pfefferminzöl, 100% naturreines Aroma, 4x2ml

*Zum Verfeinern von Kuchen, Schokolade und Süßspeisen*



<b>Artikelnummer</b> 603408-4	<b>GTIN-Stück</b>  4 013044 100243	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 013044 700245	<b>eco-ID</b> 122241	
----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## Weitere Eigenschaften

- vegan ✓
- vegetarisch ✓
- ungesüßt ✓



# Bio Pfefferminzöl, 100% naturreines Aroma, 4x2ml

Zum Verfeinern von Kuchen, Schokolade und Süßspeisen



<b>Artikelnummer</b> 603408-4	<b>GTIN-Stück</b>  4 013044 100243	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 013044 700245	<b>eco-ID</b> 122241	
----------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Salz..... 0 %

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-001

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Natürliche Aromen  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Pfefferminzöl  
 Inverkehrbringer..... LECKER`S Bio Manufaktur GmbH, Hinter dem Turm 31, D-55286  
 Wörrstadt

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 0 g  
 davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 0 g  
 davon mehrwertige Alkohole..... 0 g  
 davon Stärke..... 0 g  
 davon Lactose..... 0 g  
 Ballaststoffe..... 0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Blister  
 Verpackungsmaterial..... Glas, Kunststoff, Papier  
 Stücke in Packung..... 4  
 Einheit der Einzelstücke..... Milliliter  
 Bezeichnung der Einzelstücke..... Stück

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... typisch nach Pfefferminz  
 Geruch..... stark nach Pfefferminz  
 Konsistenz..... flüssig/ölig