



Rotkohl mit Apfel, 500g

Der Rotkohl für Feinschmecker.



Artikelnummer 3	GTIN-Stück  4 260254 440090	GTIN-Verpackung	eco-ID 131748	
---------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Nordseeküstengenuss



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Rotkohl** (68%), Wasser, Zucker*, Essig* (Branntweinessig*, Rotweinessig*), Apfelstücke* (6%), Apfelsaft*, Steinsalz, Nelken*, Piment*, Pfeffer*

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

Allgemeines

Der Rotkohl für Feinschmecker. Für unseren typisch norddeutschen »Rotkohl mit Apfel« wird herzhafter, samenfester Rotkohl aus Dithmarschen mit saftigen Äpfeln aus dem Alten Land langsam eingekocht und mit Nelken, Piment und schwarzem Pfeffer verfeinert. Traditionell in Handarbeit hergestellt und genussfertig portioniert – die beste Alternative zum Selberkochen.

Besonderheiten

Demeter-Produkt des Jahres 2016.





Rotkohl mit Apfel, 500g

Der Rotkohl für Feinschmecker.



Artikelnummer 3	GTIN-Stück  4 260254 440090	GTIN-Verpackung	eco-ID 131748	
---------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Herstellung

Von der Meeresbrise verwöhnt

Fruchtbares Marschland und reine Meeresluft lassen unseren Rotkohl bestens gedeihen. Ganz bewusst nehmen wir Rotkohl aus biodynamischer Züchtungsarbeit. Diese besondere Art der Pflanzenzüchtung entwickelt Sorten die den Menschen umfassend ernähren. Wir verwenden für dieses Produkt ausschließlich die samenfeste Sorte „Marner Lagerrot“. Während seiner Entwicklung hat der „Marner Lagerrot“ gelernt, die Kräfte der Landschaft und des Kosmos in sich aufzunehmen. Dadurch bringt er die hohe Qualität des biodynamischen Anbaus voll zur Geltung und bietet einen besonderen Genuss. In enger Zusammenarbeit mit Kultursaat e. V. wird das Saatgut des „Marner Lagerrot“ auch in unserem Betrieb angebaut. Durch diesen eigenen Anbau wird die Frucht regional angepasst.

Kooperation regionaler Höfe

Im Rahmen des Verbundmarketings kooperieren wir bei der Herstellung dieses Produktes mit regionalen Apfelbauern. So stammen die Äpfel von Demeter-Höfen aus dem Alten Land bei Hamburg. Mittelfristig planen wir, auch den Apfelsaft – möglichst sortenrein – direkt von regionalen Demeter-Obstbauern zu beziehen.

Erhalt regionaler Sorten

Wir sind davon überzeugt, dass der Anbau samenfester Gemüse zum Erhalt regionaler Sorten beiträgt und hilft, eine Saatgut-Monopolisierung zu verhindern. Daher konzentrieren wir uns in unserem Betrieb auf den Anbau von Sorten aus biodynamischer Züchtung, z. B. der Möhre „Rodelika“, der Roten Bete „Robuschka“ oder der Pastinake „Aromata“. Dadurch, dass wir das Saatgut selbst anbauen und in enger Zusammenarbeit mit Kultursaat e.V. sorgfältig regional anpassen, entwickeln die Gemüse auf unseren Marschböden einen einzigartigen, charakteristischen Geschmack und eine ausgezeichnete Verträglichkeit.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb von 2 Tagen verbrauchen.

Sonstige Hinweise

Ein ursprüngliches Demeter-Produkt, angepasst an moderne Lebensgewohnheiten!

Am liebsten verwöhnen wir unsere Kunden mit erntefrischem Gemüse. Allerdings weiß jeder, der schon mal Rotkohl gekocht hat: Die Zubereitung ist aufwendig und erfordert viel Zeit. Unser „Rotkohl mit Apfel“ ist die beste Alternative zum Selberkochen. Schnell und einfach in der Zubereitung, ermöglicht er allen, die auf eine Ernährung mit biologischen Lebensmitteln Wert legen, jedoch keine Gelegenheit zum Kochen haben, den Genuss von samenfestem Rotkohl in biodynamischer Qualität.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Rotkohl mit Apfel, 500g

Der Rotkohl für Feinschmecker.



Artikelnummer 3	GTIN-Stück  4 260254 440090	GTIN-Verpackung	eco-ID 131748	
---------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

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..... demeter

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 299 kJ / 71 kcal
Fett..... <0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren..... <0,1 g
Kohlenhydrate..... 15,0 g
davon Zucker..... 15,0 g
Ballaststoffe..... 2,5 g
Eiweiß..... 1,4 g
Salz..... 0,6 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel
Verpackungsmaterial..... PP

Gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer..... Nordseeküsten Genuss, Schüttenhörn 1, D-25761 Hedwigenkoog

Weblinks

www.nordseekuestengenuss.de