



# Bioaktives Frischsauerkraut, 410g



<b>Artikelnummer</b> 4	<b>GTIN-Stück</b>  4 260254 440106	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 138388	
---------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

**Marke** Nordseeküstengenuß



## Qualität

100% bio, demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Zutaten

Weißkohl\*\*, Salz

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

## Allgemeines

Frischsauerkraut wie zu Omas Zeiten.  
Der geschnittene und gesalzene Weißkohl ist in diesem Glas zu Sauerkraut gereift. Dadurch bleibt dem Sauerkraut der wertvolle Sauerkrautsaft erhalten.





# Bioaktives Frischsauerkraut, 410g



<b>Artikelnummer</b> 4	<b>GTIN-Stück</b>  4 260254 440106	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 138388	
---------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Besonderheiten

Eine Sauerkraut-Delikatesse!

Wie zu Großmutter's Zeiten wird unser Demeter-Frischsauerkraut nur aus Weißkohl und Salz hergestellt. Dafür warten wir zunächst den optimalen Erntezeitpunkt ab, denn nur richtig ausgereifter Kohl hat den für die Herstellung eines hochwertigen Sauerkrauts notwendigen Vitamin C- und Fruchtzuckergehalt.

Der Weißkohl wird anschließend von unserem Krautmeister fein gehobelt und zusammen mit Tiefensalz aus der Luisenhaller Saline in Göttingen gut gestampft und fest gestopft ins Glas gefüllt.

So wie früher der Steinguttopf mit Holzdeckel, dient uns heute das Glas als Gärbehälter. Nach dem Verschließen mit einem Spezialdeckel, durch den überschüssige Gase und Flüssigkeiten entweichen können, beginnt die Gärung: Milchsäurebakterien nutzen den im Kohl enthaltenen Zucker, um den geschnittenen und gesalzene Weißkohl in Sauerkraut umzuwandeln. Ein Kopfraumbegrenzer unterhalb des Deckels sorgt dafür, dass das Sauerkraut während der Gärung frisch bleibt.

Bereits nach wenigen Tagen erhält man ein mildes Sauerkraut. Es ist reich an Vitamin C und Milchsäure, welche das Wachstum der natürlichen Darmbakterien stimulieren und dadurch das Immunsystem positiv beeinflussen soll.

Im Gegensatz zum Herstellungsverfahren von Sauerkraut-Konserven brechen wir den Gärprozess nicht durch Pasteurisieren ab, sondern unterbrechen ihn lediglich durch Abkühlen auf 6 °C. Dies führt dazu, dass der volle Geschmack und alle wichtigen Inhaltsstoffe in ihren ursprünglichen Konzentrationen erhalten bleiben.

Unser Tipp: Bewahren Sie das Demeter-Frischsauerkraut bei 2 – 6 °C auf, um ein Übersäuern zu verhindern und verzehren Sie es am besten als Rohkost, damit Sie alle Vorzüge dieses Gemüses genießen können. Gekühlt ist es mindestens 7 Monate haltbar.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-6 °C lagern.

## Allergiehinweise

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

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓ ungesüßt ✓



# Bioaktives Frischsauerkraut, 410g



<b>Artikelnummer</b> 4	<b>GTIN-Stück</b>  4 260254 440106	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 138388	
---------------------------	--	------------------------	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Anteil an Bio-Zutaten..... 100% bio  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... Deutsche Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-006  
 Welcher Standard wird erfüllt..... demeter

## Weitere gesetzliche Angaben

Bezeichnung des Lebensmittels..... Sauerkraut  
 Inverkehrbringer..... demeter Nordseeküstengenuss, Schüttenhörn 1, D-25761 Hedwigenkoog

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 125 kJ / 30 kcal  
 Fett..... 0,2 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,03 g  
 Kohlenhydrate..... 4,2 g  
 davon Zucker..... 4,1 g  
 Ballaststoffe..... 3,0 g  
 Eiweiß..... 1,4 g  
 Salz..... 0,83 g

 Sauerkraut mild-würzig 520g 5	 Bio-Gemüsemix, 410g 7	 Sauerkraut, 10kg 6
---	------------------------------	---------------------------