



Bioaktives Frischsauerkraut, 410g

Im Glas gereift. Warm und kalt ein Genuss.



Artikelnummer 4	GTIN-Stück  4 260254 440106	GTIN-Verpackung	eco-ID 138388	
---------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Nordseeküstengenuss



Qualität

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.

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 Fruchtzuckeranteil.

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.





Bioaktives Frischsauerkraut, 410g

Im Glas gereift. Warm und kalt ein Genuss.



Artikelnummer 4	GTIN-Stück  4 260254 440106	GTIN-Verpackung	eco-ID 138388	
---------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 ✓ ungesüßt ✓ Rohkostqualität ✓



Bioaktives Frischsauerkraut, 410g

Im Glas gereift. Warm und kalt ein Genuss.



Artikelnummer 4	GTIN-Stück  4 260254 440106	GTIN-Verpackung	eco-ID 138388	
---------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Sauerkraut
 Inverkehrbringer..... 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
---	---	--