



Vegane Französische Vinaigrette (Bioland), 250ml

Veganer Genuss, frei von allen Bio-Zusatzstoffen & nicht pasteurisiert.



Artikelnummer 161	GTIN-Stück  4 260221 611614	GTIN-Verpackung  4 260221 611652	eco-ID 140247	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke Emils Bio-Manufaktur

Qualität

100% bio, Bioland, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Baden-Württemberg, Süddeutschland, Deutschland

Zutaten

Rapskernöl kalt gepresst*, Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat*, SENF* (Apfelmost*, Senfsaat*, Apfelessig*, Steinsalz, Koriander*, Kurkuma*), Apfelessig*, Rapskernöl kalt gepresst mit Knoblauchöl* (Rapskernöl*, Knoblauchöl), Petersilie*, Schnittlauch*, Kerbel*, Meersalz. Und nicht ein einziger Zusatzstoff. (* = Bio)

enthält folgende allergene Zutaten: Senf

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol. dynamischem Anbau

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Kräuter und Senf ergänzt um kräftige Öle. Eine kleine Geschmacksexplosion aus feinen Noten. Zu kräftigen und bitteren Salaten, zu Käse, Sandwiches und ganz allgemein als Verleckerung.

Besonderheiten

Vegan, unpasteurisiert, Lactosefrei, Glutenfrei nach DZG, konsequent ohne Tricks Stabilisatoren, Verdickungsmittel. 100% Bio. Bioland-Qualität.

Verarbeitungshinweis

Kalt hergestellt, unpasteurisiert

Verwendung

Zu kräftigen und bitteren Salaten, zu Käse, Sandwiches und ganz allgemein als Verleckerung.

Zubereitung

Bei Entmischung bitte schütteln: das naturbelassene Dressing enthält weder Verdickungsmittel noch Emulgatoren. Daher können sich Essig und Öl trennen.

Herstellung

Der Gegenentwurf von Massenproduktion. Qualitätsverliebte Handarbeit hergestellt in Deutschland – im eigenen Manufakturbetrieb.





Vegane Französische Vinaigrette (Bioland), 250ml

Veganer Genuss, frei von allen Bio-Zusatzstoffen & nicht pasteurisiert.



Artikelnummer 161	GTIN-Stück  4 260221 611614	GTIN-Verpackung  4 260221 611652	eco-ID 140247	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Geöffnet über Wochen haltbar - wenn dunkel und kühl gelagert. Wer Inhalt vor Marmeladenmesser, Eierlöffel, etc. schützt, hat noch länger etwas davon.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Milcheiweiß, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt

Ausschluss garantiert: Gluten

enthalten: Senf, Koriander

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

vegan ✓ vegetarisch ✓ eiweißarm ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



Vegane Französische Vinaigrette (Bioland), 250ml

Veganer Genuss, frei von allen Bio-Zusatzstoffen & nicht pasteurisiert.



Artikelnummer 161	GTIN-Stück 4 260221 611614	GTIN-Verpackung 4 260221 611652	eco-ID 140247	
-----------------------------	--	---	-------------------------	--

Qualität

Qualität, Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Verwendung des EU Gemeinschaftslogos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm, Bioland
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Glutenfrei Ähre der DZG

Warengruppenspezifische Angaben

Süßung	Apfeldicksaft
Verwendungsdauer	28 Tage
Rechtlicher Status	Lebensmittel
Palmfett, Palmöl	nein

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	2250 kJ / 546 kcal
Fett	57 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,9 g
Kohlenhydrate	6,2 g
davon Zucker	5,6 g
Eiweiß	0,74 g
Salz	1,13 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Glas
Verpackungsart	Flasche

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Kräuter und Senf ergänzt um kräftige Öle. Eine kleine Geschmacksexplosion aus feinen Noten. Zu kräftigen und bitteren Salaten, zu Käse, Sandwiches und ganz allgemein als Verleckerung
Geruch	Nach Kräutern mit feiner Knoblauchnote
Konsistenz	fließend

Angaben zu LMIV

Inverkehrbringer	Emils Bio-Manufaktur, Kartäuserstraße 60, D-79102 Freiburg
------------------	--