

Artikelnummer 03150	GTIN-Stück  4 003740 031507	GTIN-Verpackung  4 003740 031514	eco-ID 150442	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Maintal Bio



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

55% Hagebutten*, Zucker*, Zitronensaftkonzentrat*, Geliermittel Pektin

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Zart cremig, feinsinnig herb – und so unglaublich fruchtig. Das Geheimnis des himmlisch intensiven Geschmacks der Hagebutte verbirgt sich in ihrer Ursprünglichkeit. Sie ist bis heute eine Wildfrucht geblieben, wird nach wie vor an Hecken gesammelt. Am Frühstückstisch der Urgroßeltern war sie die Vitaminbombe, dank der auch bei Regen die Sonne aufging. Heimisch, natürlich, charakterstark. Schon damals wusste man, was wirklich gut tut.

Kurzbeschreibung

Bio Hagebutten Fruchtaufstrich

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Frühstück, in Joghurt, Müsli, Desserts und Gebäck

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen





Bio Hagebutten Fruchtaufstrich, 225g

Mit viel Liebe zubereitet. Aus feinsten Bio-Früchten, schmeckt wie selbstgemacht!



Artikelnummer 03150	GTIN-Stück 4 003740 031507	GTIN-Verpackung 4 003740 031514	eco-ID 150442	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Allergiehinweise

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt. :

enthalten: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bio Hagebutten Fruchtaufstrich, 225g

Mit viel Liebe zubereitet. Aus feinsten Bio-Früchten, schmeckt wie selbstgemacht!



Artikelnummer 03150	GTIN-Stück 4 003740 031507	GTIN-Verpackung 4 003740 031514	eco-ID 150442	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Süßung.....	Rübenzucker
Haltbarmachung.....	vakuumiert
Koffeinangabe.....	koffeinfrei

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Bio Hagebutten Fruchtaufstrich
Inverkehrbringer.....	Maintal Konfitüren GmbH, Industriestraße 11, D-97437 Haßfurt

Portionsangaben

Portionsgröße.....	20 g
Portion entspricht.....	Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal).

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	936 kJ / 221 kcal
Fett.....	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	<0,1 g
Kohlenhydrate.....	51,0 g
davon Zucker.....	51,0 g
Ballaststoffe.....	2,8 g
Eiweiß.....	1,4 g
Salz.....	0,05 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 20 g

Energie kJ.....	187 kJ
Energiegehalt in kcal.....	44,20 kcal
Fett.....	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,1 g
Kohlenhydrate.....	10,20 g
davon Zucker.....	10,20 g
Ballaststoffe.....	0,6 g
Eiweiß.....	0,28 g
Salz.....	0,010 g

Artikelnummer 03150	GTIN-Stück  4 003740 031507	GTIN-Verpackung  4 003740 031514	eco-ID 150442	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%) bezogen auf 20 g

Energie kJ.....	2,23 %
Energiegehalt in kcal.....	2,21 %
Fett.....	0,71 %
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,50 %
Kohlenhydrate.....	3,78 %
davon Zucker.....	11,33 %
Eiweiß.....	0,56 %
Salz.....	0,17 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Schraubglas
Verpackungsmaterial.....	Glas, Weißblech, PVC

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	fruchttypisch
Geruch.....	fruchttypisch
Konsistenz.....	geliert