

bio-verde

Pesto Genovese "Frankreich" kalt verarbeitet 165 g, 165g

Pesto Genovese 165 g**Artikelnummer**

10460

GTIN-Stück

4 000915 104608

GTIN-Verpackung

4 000915 304602

eco-ID

159199

**Marke**

bio-verde französisch

**Qualität**

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien, Deutschland, Österreich, Rumänien, Kroatien, Ungarn, Slowakei, Frankreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Sonnenblumenöl*, Basilikum*
(33%), HARTKÄSE*, CASHEWKERNE*,
Weißweinessig*,
Olivenöl*, Knoblauch*,
Meersalz, Kartoffelflocken*,
Zitronensaftkonzentrat*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Schalenfrüchte

aus kontrolliert ökologischer ErzeugungDiese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

Der Begriff "Pesto" leitet sich von dem italienischen Wort "pestare" ab und bedeutet "zerstoßen, zerkleinern". So werden für das Pesto Genovese frische Kräuter, Knoblauch, Nüsse, sowie Hartkäse kleingehackt und mit Öl vermischt. Es entsteht eine aromatisch schmackhafte Sauce.

Besonderheiten

Die Pesto Saucen schmecken erntefrisch - wie hausgemacht. Durch die Kaltverarbeitung bleiben die natürlichen Aromastoffe und ätherischen Öle der Kräuter enthalten.





Pesto Genovese "Frankreich" kalt verarbeitet 165 g, 165g

Pesto Genovese 165 g



Artikelnummer 10460	GTIN-Stück 4 000915 104608	GTIN-Verpackung 4 000915 304602	eco-ID 159199	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Kurzbeschreibung

Ideal zu Teigwaren, Saucen, Suppen, Dips, als Bruschetta-Aufstrich, zu Mozzarella etc.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das bio-verde Pesto ist sehr vielseitig in der Küche einsetzbar. Neben der perfekten Verwendung als Pasta-Sauce, schmeckt es hervorragend zu Weissbrot als Vorspeise, dient als Grundlage für eine Kräuter-Salatsoße oder zum Würzen von Suppen und Gemüse.

Herstellung

Die Herstellung erfolgt mit hochwertigen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Konsequenterweise wird bei der bio-verde Produktion im bayerischen Eresing auf den Einsatz von chemischen Konservierungsmitteln, sowie von Farb- und Aromastoffen verzichtet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unser frisches bio-verde Pesto ist -auch ungeöffnet- kühlbedürftig. Das Pesto im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 2° - 7°C lagern.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Schalenfrüchte, Cashewnuss, Kuhmilchprotein, Milchprotein

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓



Pesto Genovese "Frankreich" kalt verarbeitet 165 g, 165g

Pesto Genovese 165 g



Artikelnummer 10460	GTIN-Stück 4 000915 104608	GTIN-Verpackung 4 000915 304602	eco-ID 159199	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt
 Haltbarmachung..... vakuumiert

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Pesto mit frischem Basilikum
 Inverkehrbringer..... Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG,
 Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1758 kJ / 426 kcal
 Fett..... 43 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 6,4 g
 Kohlenhydrate..... 4 g
 davon Zucker..... 1 g
 Eiweiß..... 6,5 g
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse
 Salz..... 3,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Gläschen
 Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... leicht nussig, nach Basilikum
 Geruch..... leicht nach Knoblauch, Basilikum
 Konsistenz..... breiig

BioBook

BioBook Posting Briefing intern..... Für weitere Infos: Tel. 08193932754 Email: l.taupe@isana.de