



# Zitronenkuchen - Reduzierter Kohlenhydratgehalt., 160g



<b>Artikelnummer</b> 30966	<b>GTIN-Stück</b>  4 260220 030966	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260220 039549	<b>eco-ID</b> 161400	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Erdschwalbe



## Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland



## Zutaten

Kokosmehl entölt\*, LUPINENMEHL, Haferfasern\*, Backpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel: Reinweinstein (24,7%) (Monokaliumtartrat), Backtriebmittel: Natron (Natriumhydrogencarbonat)), Flohsamenschalen\*, Zitronenöl\* (1ml)\*

enthält folgende allergene Zutaten: Lupine

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

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Besonderheiten

Erdschwalbe Zitronenkuchen low carb - feine Bio-Backmischung. Reduzierter Kohlenhydratgehalt - 86% weniger Kohlenhydrate (fertig gebacken) als herkömmlicher Zitronenkuchen. Erhöhter Eiweißgehalt. Leicht und locker.

## Zubereitung

Zusätzlich benötigt: 3 Eier, 380ml fettarme Milch, 90ml Öl, Süßungsmittel (z.B. Flüssig-Süßstoff) entspr. ca. 120g Zucker. Zubereitung: Backmischung, Eier, Milch, Öl und Süßungsmittel in eine Schüssel geben u. mit dem Rührgerät 2 Min. verrühren. Teig in gut gefettete Kastenform geben u. im vorgeheizten Ofen bei 170 °C 40 Min. backen. Bei Verwendung von Erythritol als Süßungsmittel 55 Min. backen. In der Form 30 Min. abkühlen lassen, dann erst entnehmen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Backmischung bitte kühl und trocken lagern.



Zitronenkuchen - Reduzierter  
Kohlenhydratgehalt., 160g



<b>Artikelnummer</b> 30966	<b>GTIN-Stück</b>  4 260220 030966	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260220 039549	<b>eco-ID</b> 161400	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Allergiehinweise

**Spuren möglich:** Gluten, Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Mandeln, Kakao, Koriander

**enthalten:** Lupine

**nicht enthalten:** Hefe

### Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



# Zitronenkuchen - Reduzierter Kohlenhydratgehalt., 160g



<b>Artikelnummer</b> 30966	<b>GTIN-Stück</b>  4 260220 030966	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260220 039549	<b>eco-ID</b> 161400	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Garmethode	Backofen Umluft
Nitritpökelsalz	nein
Palmfett, Palmöl	nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	926 kJ / 222 kcal
Fett	16,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,4 g
Kohlenhydrate	6,6 g
davon Zucker	5,8 g
Ballaststoffe	10,8 g
Eiweiß	8,9 g
Salz	<0,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	OPP

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Lecker zitronig.
-----------	------------------

## Gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer	Coming Nature GmbH & Co.KG, Burlafinger Straße 4, D-89233 Neu-Ulm
------------------	---