

BIOVEGAN® Vanille gemahlen, BIO, 10kg

Reinste Bourbon Vanille



Artikelnummer 11634	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung  4 005394 116340	eco-ID 170303	
-------------------------------	-------------------	--	-------------------------	---

Marke Biovegan

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Madagaskar

Zutaten

Bourbon Vanilleschoten*, gemahlen.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

*kontrolliert biologischer Anbau

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Biovegan Vanille gemahlen wird aus ganzen, gemahlene Bourbon-Vanille-Schoten hergestellt. Im Gegensatz zum künstlich hergestellten "Vanillin" enthält die BIO-Bourbon-Vanille von Biovegan die natürliche Aromafülle der wahrhaften "Königin der Gewürze".

Besonderheiten

Eine Prise genügt schon um Ihre Gebäcke, Getränke oder Desserts zu verzaubern.

Liebe, die man schmeckt!

Kurzbeschreibung

Vanille gemahlen

Verarbeitungshinweis

Eine Prise genügt schon um Ihre Gebäcke, Getränke oder Desserts zu verzaubern.

Liebe, die man schmeckt!



BIOVEGAN® Vanille gemahlen, BIO, 10kg

Reinste Bourbon Vanille



Artikelnummer 11634	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung  4 005394 116340	eco-ID 170303	
-------------------------------	-------------------	--	-------------------------	---

Herstellung

Das Vanilleprojekt steht für nachhaltigen Anbau und soziales Engagement. Neben der nachhaltigen Basis für Biovegan Bourbon-Vanille war es dem Familienunternehmen besonders wichtig, die Bauern und deren Familien in ihrer täglichen Arbeit zu unterstützen, damit ein regelmäßiges und sicheres Einkommen garantiert werden kann. Die Biovegan Bourbon-Vanille wird von Bauern aus 54 Dörfern im Rahmen einer Kooperative im Biosphärenreservat Mananara in Madagaskar biologisch angebaut. So wird das Abholten der rar gewordenen tropischen Regenwälder verhindert. Das traditionelle Wissen der Bevölkerung und die Regenwälder sind die ideale Voraussetzung für geschmacklich beste Biovegan Bourbon-Vanille.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

Ausschluss garantiert: Gluten

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

BIOVEGAN® Vanille gemahlen, BIO, 10kg

Reinste Bourbon Vanille



Artikelnummer 11634	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung  4 005394 116340	eco-ID 170303	
-------------------------------	-------------------	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Packungsart.....	Standardgröße

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	Glutenfrei Ähre der DZG

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Vanille gemahlen
Inverkehrbringer.....	Biovegan GmbH, Biovegan-Allee 1, D-56579 Bonefeld

Portionsangaben

Portionsbeschreibung.....	je 100 g
---------------------------	----------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1417 kJ / 337 kcal
Fett.....	9,2 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	2,8 g
Kohlenhydrate.....	52,3 g
davon Zucker.....	13,9 g
Ballaststoffe.....	11,7 g
Eiweiß.....	5,5 g
Salz.....	<0,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Alu, Papier, PE
Verpackungsart.....	Beutel

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	vanillig
Geruch.....	nach Vanille
Konsistenz.....	Pulver