



Dr. Goerg Premium Bio-Kokos-Würzöl Ingwer 190ml, 190ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer WI225	GTIN-Stück 4 260213 392682	GTIN-Verpackung 4 260213 392743	eco-ID 187013	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Dr. Goerg



Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Philippinen

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Bio-Kokosöl, Bio-Ingwerextrakt

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der unverfälschte Geschmack Asiens – mit den Dr. Goerg Premium Bio-Kokos-Würzölen verleihen Sie Ihren Speisen eine einzigartig exotische Note! Die Basis jedes Bio-Kokos-Gewürzöls ist unser unverwechselbares Bio-Kokosöl, das durch seine absolute Naturbelassenheit und hervorragende Premium Bio-Qualität überzeugt. Die milde Frische des Bio-Kokos-Würzöls harmoniert perfekt mit dem frischen, milden Geschmack der edlen Bio-Ingwers. Es schmeckt perfekt zu Fisch und vegetarischem Sushi, zum Marinieren und schonenden Anbraten von Geflügel und Gemüse, in Suppen und auch erfrischenden Saucen. Die exotische Spezialität ist nicht nur ein Muss für alle Freunde der asiatischen Küche!

Kurzbeschreibung

Die Basis jedes Bio-Kokos-Gewürzöls ist unser unverwechselbares Bio-Kokosöl, das durch seine absolute Naturbelassenheit und hervorragende Premium Bio-Qualität überzeugt. Die milde Frische des Bio-Kokos-Würzöls harmoniert perfekt mit dem frischen, milden Geschmack der edlen Bio-Ingwers. Es schmeckt perfekt zu Fisch und vegetarischem Sushi, zum Marinieren und schonenden Anbraten von Geflügel und Gemüse, in Suppen und auch erfrischenden Saucen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen





Dr. Goerg Premium Bio-Kokos-Würzöl Ingwer 190ml, 190ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer WI225	GTIN-Stück 4 260213 392682	GTIN-Verpackung 4 260213 392743	eco-ID 187013	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Das Dr. Goerg Bio-Kokos-Würzöl mit Bio-Ingwerextrakt ist bis zu 18 Monaten haltbar. Lagern Sie das Bio-Kokos-Würzöl bitte verschlossen bei Raumtemperatur und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung. Unter 24 °C verfestigt sich das Würzöl. Die Premium Bio-Qualität wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Allergiehinweise

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

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓



Dr. Goerg Premium Bio-Kokos-Würzöl Ingwer 190ml, 190ml

Premium Bio Kokosnussprodukte



Artikelnummer WI225	GTIN-Stück 4 260213 392682	GTIN-Verpackung 4 260213 392743	eco-ID 187013	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Verarbeitungsweise..... kaltgepresst
Palmfett, Palmöl..... nein

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Natürliche Aromen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio-Kokos-Würzöl Ingwer, 190 ml
Inverkehrbringer..... Dr. Goerg GmbH, Geschwister-Scholl-Straße 25, D-56410 Montabaur

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3693 kJ / 898 kcal
Fett..... 99,6 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 93,9 g
Kohlenhydrate..... <0,5 g
davon Zucker..... <0,5 g
Eiweiß..... <0,5 g
Salz..... <0,01 g
Broteinheiten..... 0 BE

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück
Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Charakteristischer Ingwer Geschmack, leichter Kokosnote, scharf
Geruch..... Charakteristischer Ingwer Geschmack, leichter Kokosgeschmack,
Konsistenz..... ölig, bei raum Temperatur fest