



# Sojade Fermentierte Bio Alternative zu Quark aus Soja - Natur, 400g

*Eine echte Quarkalternative, ohne Zucker, reich an pflanzlichem Eiweiß und mit einer kurzen Zutatenliste.*



<b>Artikelnummer</b> 101010	<b>GTIN-Stück</b>  3 273227 082587	<b>GTIN-Verpackung</b> 13273227082584	<b>eco-ID</b> 188428	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Sojade



## Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, the vegan society



## Allgemeines

Mit der Alternative zu Quark hat Sojade ein Produkt im Sortiment, das mit nur wenigen Zutaten den vollen Geschmack auf den Tisch bringt. Der proteinreiche "Quark" kommt völlig ohne Zucker aus und ist mit seiner cremigen Konsistenz besonders vielseitig verwendbar. Egal ob pur als Dessert, im Müsli mit Früchten oder als Zutat zum Kochen und Backen.

Wie immer gilt dabei das Sojade-Versprechen: Die Sojabohnen stammen zu 100% aus Frankreich und sind gentechnikfrei. Eine enge Partnerschaft mit den Erzeugern garantiert Sojade-Rohstoffe in höchster Qualität.



## Besonderheiten

Soja aus FRANKREICH.

Sojade ist ein französisches Familienunternehmen, das im Herzen der Bretagne beheimatet ist und seit drei Generationen ein Experte in biologischer pflanzlicher Ernährung ist.

## Kurzbeschreibung

Eine echte Quarkalternative, ohne Zucker, reich an pflanzlichem Eiweiß und mit einer kurzen Zutatenliste. Der pflanzliche Quark ist cremig und zum Kochen und Backen gut geeignet. Wie für alle Sojade-Produkte werden 100% der Sojabohnen in Frankreich angebaut.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ideal zum Kochen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen, Gekühlt bei 2 / 8 °C lagern

## Verarbeitungshinweis

Kann direkt aus dem Becher serviert werden

## Rezept, Zubereitung

Kühl servieren als Dessert / Zwischenmahlzeit oder ideal zum Kochen

## Health-Claims


ARM AN GESÄTTIGTEN FETTSÄUREN, HOHER PROTEINGEHALT, NATRIUMARM/KOCHSALZARM, ZUCKERFREI



# Fermentierte Bio Alternative zu Quark aus Soja - Natur, 400g

Eine echte Quarkalternative, ohne Zucker, reich an pflanzlichem Eiweiß und mit einer kurzen Zutatenliste.



<b>Artikelnummer</b> 101010	<b>GTIN-Stück</b>  3 273227 082587	<b>GTIN-Verpackung</b> 13273227082584	<b>eco-ID</b> 188428	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Zutaten

SOJAZUBEREITUNG\* 99% (Wasser, SOJABOHNEN\* 11,9%), Verdickungsmittel: Pektin, ausgewählte Kulturen.

enthält folgende allergene Zutaten: Soja

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Weizen, Mandeln, Paranuss, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Pfeffer

**enthalten:** Soja

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ | vegetarisch ✓ | glutenfrei ✓ | laktosefrei ✓ | ungesüßt ✓

## Warengruppenspezifische Angaben

**Rechtlicher Status**..... Lebensmittel  
**Süßung**..... nicht gesüßt  
**Salzart**..... ungesalzen  
**Garmethode**..... kalt verzehren  
**Stückgewicht**..... 400g

## Qualität

**Bio-Erzeugnis**..... ja  
**Staatliche Siegel**..... EU Bio-Logo  
**Länderzusatz des EU-Logos**..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft  
**Öko-Kontrollstelle**..... DE-ÖKO-006  
**Welcher Standard wird erfüllt**..... agriculture biologique  
**Weitere Qualitätskriterien und Labels**..... the vegan society

## Gesetzliche Angaben

**Rechtliche Bezeichnung des Produkts**..... Fermentierte Bio Alternative zu Quark aus Soja - Natur  
**Inverkehrbringer**..... Olga Deutschland GmbH, Edelsbergstrasse 8, D-80686 München;  
 anne.delabarre@avec-olga.com  
**E-Mail Inverkehrbringer**..... anne.delabarre@avec-olga.com



# Fermentierte Bio Alternative zu Quark aus Soja - Natur, 400g

*Eine echte Quarkalternative, ohne Zucker, reich an pflanzlichem Eiweiß und mit einer kurzen Zutatenliste.*



<b>Artikelnummer</b> 101010	<b>GTIN-Stück</b>  3 273227 082587	<b>GTIN-Verpackung</b> 13273227082584	<b>eco-ID</b> 188428	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	219 kJ / 53 kcal
Fett	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	1,4 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	5,7 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	0,11 g

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

Energie kJ	190 kJ
Energiegehalt in kcal	46 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0,1 g
Eiweiß	4,8 g
Salz	0,1 g

## Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf ( %) bezogen auf 1 Portion

Energie kJ	2,27 %
Energiegehalt in kcal	2,3 %
Fett	4,14 %
davon gesättigte Fettsäuren	2 %
Kohlenhydrate	0 %
davon Zucker	0 %
Eiweiß	9,6 %
Salz	1,67 %

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,400 kg
-------------	----------

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	Alu, Pappe, PP

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------


## Sonstiges

Klimaschutz	BIO-Soja ausschließlich aus Frankreich
-------------	--

# Sojade Fermentierte Bio Alternative zu Quark aus Soja - Natur, 400g

*Eine echte Quarkalternative, ohne Zucker, reich an pflanzlichem Eiweiß und mit einer kurzen Zutatenliste.*



<b>Artikelnummer</b> 101010	<b>GTIN-Stück</b>  3 273227 082587	<b>GTIN-Verpackung</b> 13273227082584	<b>eco-ID</b> 188428	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... Soja

