

Artikelnummer 0200	GTIN-Stück  4 024504 002007	GTIN-Verpackung  4 024504 022005	eco-ID 197235	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Nagel

Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

BE-BIO-01 | CERTISYS

Zollrechtliche Herkunft

Belgien (BE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

Zutaten

SOJABOHNEN* (75%), Wasser, Apfelessig*, Rizipus Oligosporus Ferment

enthält folgende allergene Zutaten: Soja

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Allgemeines

Tempeh ist eine besondere Sojaspezialität. Dazu werden ganze Sojabohnen gekocht und mit einem Edelpilz versetzt. Dadurch werden die Bohnen noch besser aufgeschlossen – und entfalten einen wunderbar milden, nussigen Geschmack mit leichter Käsenote. Die Struktur sorgt für einen festen, aber zarten Biss. Da es ein schnittfest ist, lässt er sich in Scheiben oder Würfel schneiden. Mit einem guten Schuss Öl in der Pfanne braten und mit Sojasauce ablöschen - so ist der Tempeh eine kräftige Beilage zu Kartoffeln, Reis und Gemüse. Außerdem passt er gut zu Salaten oder als Snack zu einem Dipp.

Kurzbeschreibung

Ganze Sojabohnen, die gekocht und mit einem Edelpilz versetzt werden. Dadurch werden die Bohnen noch besser aufgeschlossen – und entfalten einen wunderbar milden, nussigen Geschmack mit leichter Käsenote. Die Struktur sorgt für einen festen, aber zarten Biss. Kurz angebraten eine kräftige Beilage zu Kartoffeln, Reis und Gemüse.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +2°C bis +7°C lagern. Nach dem Öffnen abgedeckt im Kühlschrank lagern und innerhalb von 6 Tagen verbrauchen.



Artikelnummer 0200	GTIN-Stück  4 024504 002007	GTIN-Verpackung  4 024504 022005	eco-ID 197235	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

Spuren möglich: Gluten, Lupine, Weizen

enthalten: Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Artikelnummer 0200	GTIN-Stück  4 024504 002007	GTIN-Verpackung  4 024504 022005	eco-ID 197235	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja

Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo

Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle..... BE-BIO-01

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Vegane Bio Tempehrolle, fermentiertes Sojaprodukt

Inverkehrbringer..... TOFU Manufaktur Christian Nagel GmbH; Burstah 28, 25474 Ellerbek, Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 722 kJ / 172 kcal

Fett..... 9,9 g

davon gesättigte Fettsäuren..... 1,2 g

Kohlenhydrate..... 0,8 g

davon Zucker..... 0,6 g

Eiweiß..... 16,9 g

Salz..... 0,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Packung

Stücke in Packung..... 1

Einheit der Einzelstücke..... Stück

Bezeichnung der Einzelstücke..... Rolle

Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück..... kein Pfand