

Provamel¹⁹⁸³

Provamel Bio Joghurtalternative Soja-Kokos Ohne Zucker, 400g

Die rein pflanzliche Joghurt Alternative



Artikelnummer 80006130	GTIN-Stück 5 4 11188 134732	GTIN-Verpackung 5 4 11188 134749	eco-ID 248671	
----------------------------------	---	--	-------------------------	--

Marke

Provamel



Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

BE-BIO-01 | CERTISYS

Zollrechtliche Herkunft

Belgien (BE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

Verarbeitungsland

Belgien

Verpackungsland

Belgien

Zutaten

SOJABASIS* (Wasser, geschälte SOJABOHNEN* (10,4%)), Kokosmilch* (4,9%) (Kokoscreme*, Wasser), Stabilisator (Pektine), Maisstärke*, natürliches Kokosaroma*, Meersalz, Säureregulatoren (Citronensäure, Äpfelsäure), Joghurtkulturen (Str. thermophilus, L. bulgaricus)

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 mit Aromen aus dem namensgebenden Rohstoff (FTNF-Aromen) aromatisiert.

Allgemeines

Ein Produkt für alle Fälle: Diese cremige Joghurtalternative Natur enthält keinen Zucker und bietet daher grenzenlos viele Verwendungsmöglichkeiten. Sie ist nicht nur pur ein komplett zuckerfreier Genuss, sondern schmeckt auch zum Müsli und mit frischen Früchten oder lässt sich für die Zubereitung von Süßem und Herzhaften verwenden: Ob Desserts, Smoothies, Dressings, Dips oder Saucen. Die pure Joghurtalternative mit dem Besten aus der Sojabohne setzt der Kreativität in der Küche keine Grenzen!

Besonderheiten

Keine Angabe



Provamel¹⁹₈₃ Provamel Bio Joghurtalternative Soja-Kokos Ohne Zucker, 400g

Die rein pflanzliche Joghurt Alternative



Artikelnummer 80006130	GTIN-Stück 5 4 11188 134732	GTIN-Verpackung 5 4 11188 134749	eco-ID 248671	
----------------------------------	---	--	-------------------------	--

Kurzbeschreibung

Ein Produkt für alle Fälle: Diese cremige Joghurtalternative Natur enthält keinen Zucker und bietet daher grenzenlos viele Verwendungsmöglichkeiten. Sie ist nicht nur pur ein komplett zuckerfreier Genuss, sondern schmeckt auch zum Müsli und mit frischen Früchten oder lässt sich für die Zubereitung von Süßem und Herzhaften verwenden: Ob Desserts, Smoothies, Dressings, Dips oder Saucen. Die pure Joghurtalternative mit dem Besten aus der Sojabohne setzt der Kreativität in der Küche keine Grenzen!

Health-Claims

HOHER PROTEINGEHALT, ZUCKERFREI

Herstellung

schonende Herstellung

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern, Gekühlt bei 7 °C lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt aufbewahren bei max. 7°C. Nach Anbruch 5 Tage im Kühlschrank haltbar.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Pistazie, Queenslandnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Milchweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

Ausschluss garantiert: Gluten, Laktose

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Walnuss

enthalten: Soja, Mais

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓
Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Provamel¹⁹/₈₃ Provamel Bio Joghurtalternative Soja-Kokos Ohne Zucker, 400g

Die rein pflanzliche Joghurt Alternative



Artikelnummer 80006130	GTIN-Stück 5 4 11188 134732	GTIN-Verpackung 5 4 11188 134749	eco-ID 248671	
----------------------------------	---	--	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Verwendungsdauer..... 5 Tage
Salzart..... Meersalz

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... BE-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... the vegan society

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Natürliche Aromen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Biologisches, fermentiertes Sojaprodukt
Inverkehrbringer..... Alpro Comm. VA / SCA, Vlamingstraat 28, B-8560 Wevelgem

Portionsangaben

Portionsgröße..... 125 g

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 208 kJ / 50 kcal
Fett..... 3 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 1,1 g
Kohlenhydrate..... 0,6 g
davon Zucker..... 0,0 g
davon Lactose..... 0,0 g
Ballaststoffe..... 1 g
Eiweiß..... 3,9 g
Salz..... 0,11 g
Broteinheiten..... 0,04 BE
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 125 g

Energie kJ..... 260 kJ
Energiegehalt in kcal..... 62,50 kcal
Fett..... 3,75 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 1,38 g
Kohlenhydrate..... 0,75 g
davon Zucker..... 0 g
davon Lactose..... 0 g
Ballaststoffe..... 1,3 g
Eiweiß..... 4,88 g
Salz..... 0,138 g
Broteinheiten..... 0,050 BE

Provamel¹⁹₈₃ Provamel Bio Joghurtalternative Soja-Kokos Ohne Zucker, 400g

Die rein pflanzliche Joghurt Alternative



Artikelnummer 80006130	GTIN-Stück  5 4 11188 134732	GTIN-Verpackung  5 4 11188 134749	eco-ID 248671	
----------------------------------	--	---	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%) bezogen auf 125 g

Energie kJ.....	3,10 %
Energiegehalt in kcal.....	3,13 %
Fett.....	5,36 %
davon gesättigte Fettsäuren.....	6,90 %
Kohlenhydrate.....	0,28 %
davon Zucker.....	0,00 %
Eiweiß.....	9,76 %
Salz.....	2,30 %
Proteinheiten.....	0,05 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Becher
Verpackungsmaterial.....	Alu, Kunststoff, Pappe

Sonstiges

Klimaschutz.....	CO ² neutrale Produktion
------------------	-------------------------------------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	Wie Joghurt
Konsistenz.....	Wie Joghurt