



Bio Johannisbeer Gelee extra , 225g

Mit viel Liebe zubereitet. Aus feinsten Bio-Früchten, schmeckt wie selbstgemacht!



Artikelnummer 03285	GTIN-Stück 4 003740 032856	GTIN-Verpackung 4 003740 001852	eco-ID 73600	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

Annes Feinste

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

Roter Johannisbeersaft*, Zucker*, Zitronensaftkonzentrat*, Geliemittel Pektin

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Hergestellt aus 55g Früchten je 100g.

Gesamtzuckergehalt 56g je 100g.

Besonderheiten

Fein säuerlich

Johannisbeer-Gelee macht nicht nur auf dem Frühstückstisch eine gute Figur, sondern wird gerne auch zur Füllung von feinen Backwaren hergenommen. Kein Wunder, denn durch seine leicht-säuerliche Note hat es eine außergewöhnliche geschmackliche Präsenz.

Kurzbeschreibung

Annes Feinste Bio rotes Johannisbeer Gelee extra

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Frühstück, in Joghurt, Müsli, Desserts und Gebäck

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen





Bio Johannisbeer Gelee extra , 225g

Mit viel Liebe zubereitet. Aus feinsten Bio-Früchten, schmeckt wie selbstgemacht!



Artikelnummer 03285	GTIN-Stück  4 003740 032856	GTIN-Verpackung  4 003740 001852	eco-ID 73600	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Allergiehinweise

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

enthalten: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bio Johannisbeer Gelee extra , 225g

Mit viel Liebe zubereitet. Aus feinsten Bio-Früchten, schmeckt wie selbstgemacht!



Artikelnummer 03285	GTIN-Stück 4 003740 032856	GTIN-Verpackung 4 003740 001852	eco-ID 73600	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rübenzucker
Haltbarmachung	vakuuiert
Koffeinangabe	koffeinfrei

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio rotes Johannisbeer Gelee extra
Inverkehrbringer	Maintal Konfitüren GmbH, Industriestraße 11, D-97437 Haßfurt

Portionsangaben

Portionsgröße	20 g
Portion entspricht	Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal)

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	909 kJ / 215 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	53,0 g
davon Zucker	53,0 g
Ballaststoffe	1,3 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,03 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 20 g

Energie kJ	182 kJ
Energiegehalt in kcal	43,00 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	10,60 g
davon Zucker	10,60 g
Ballaststoffe	0,3 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	0,006 g



Bio Johannisbeer Gelee extra , 225g

Mit viel Liebe zubereitet. Aus feinsten Bio-Früchten, schmeckt wie selbstgemacht!



Artikelnummer 03285	GTIN-Stück 4 003740 032856	GTIN-Verpackung 4 003740 001852	eco-ID 73600	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%) bezogen auf 20 g

Energie kJ.....	2,17 %
Energiegehalt in kcal.....	2,15 %
Fett.....	0,71 %
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,50 %
Kohlenhydrate.....	3,93 %
davon Zucker.....	11,78 %
Eiweiß.....	1,00 %
Salz.....	0,10 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Schraubglas
Verpackungsmaterial.....	Glas, PVC, Weißblech

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	fruchtypisch
Geruch.....	fruchtypisch
Konsistenz.....	geliert