



Brechbohnen, 450g

in 3-4 cm geschnitten, fadenfreie Brechbohnen in bester Demeter-Qualität



Artikelnummer 230309	GTIN-Stück 4 026813 020024	GTIN-Verpackung 4 026813 001351	eco-ID 113815	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Natural Cool

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

Brechbohnen**

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, **aus biodynamischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Brechbohnen aus kontrolliert biodynamischen Anbau. Erntefrisch eingefroren.

Besonderheiten

In 3-4 cm geschnitten, enspitzt und fadenfrei

Kurzbeschreibung

In 3-4 cm geschnittene und fadenfreie Brechbohnen in bester Demeter-Qualität.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Im Kochtopf: Geben Sie die noch tiefgefrorenen demeter Brechbohnen in kochendes Salzwasser und je nach gewünschter Bissfestigkeit ca. 8 - 10 Minuten garen. Abgießen und nach Geschmack würzen.

In der Pfanne: demeter Brechbohnen tiefgefroren in eine Pfanne mit etwas Öl geben und bei mittlerer Temperatur unter mehrmaligem Umrühren dünsten. Nach Geschmack würzen.





Brechbohnen, 450g

in 3-4 cm geschnitten, fadenfreie Brechbohnen in bester Demeter-Qualität



Artikelnummer 230309	GTIN-Stück  4 026813 020024	GTIN-Verpackung  4 026813 001351	eco-ID 113815	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Im optimalen Reifegrad geerntet, entspitzt und geschnitten, blanchiert und schonend, lose rollend nach IQF-Standard tiefgefroren.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Brechbohnen, 450g

in 3-4 cm geschnitten, fadenfreie Brechbohnen in bester Demeter-Qualität



Artikelnummer 230309	GTIN-Stück 4 026813 020024	GTIN-Verpackung 4 026813 001351	eco-ID 113815	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Garmethode..... Kochtopf

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... NL-BIO-01
 Welcher Standard wird erfüllt..... demeter

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... Recht: Das Produkt entspricht den Anforderungen und Standards der entsprechenden EU-Verordnungen und Folgebestimmungen. Voll anerkannte Bio Ware gem. geltender EU-Öko-Verordnung. GMO: Durch den Ausschluss von gentechnischen Verfahren und gentechnisch veränderten Organismen bei der Erzeugung gemäß geltender EU-Öko-Verordnung ist das Produkt frei von Gentechnik. Nicht jedoch, wenn gentechnische Veränderungen unbeabsichtigt in unvermeidbaren Spuren beim Anbau, der Herstellung, des Inverkehrbringens oder des Behandeln in das Lebensmittel gelangen. Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Brechbohnen, tiefgefroren
 Inverkehrbringer..... Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 155 kJ / 37 kcal
 Fett..... 0,2 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,1 g
 Kohlenhydrate..... 5,1 g
 davon Zucker..... 2,7 g
 Ballaststoffe..... 1,9 g
 Eiweiß..... 2,4 g
 Salz..... 0,01 g
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schachtel
 Verpackungsmaterial..... Pappe

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... typisch, ohne Fremdgeschmack
 Geruch..... frisch
 Konsistenz..... zart, nicht faserig