



Süßkartoffeln, 400g

in Stücke geschnittene Süßkartoffeln in bester Bio-Qualität



Artikelnummer 230106	GTIN-Stück  4 026813 000378	GTIN-Verpackung  4 026813 001467	eco-ID 134362	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

bio inside



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder, Spanien

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

Süßkartoffeln*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

bio inside bietet erlesene Tiefkühlkost aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft für eine aktive Lebensweise und eine gesunde Umwelt.

Besonderheiten

Süßkartoffeln in Stücken.

Kurzbeschreibung

Süßkartoffel-Stücke in bester Bio-Qualität.

Rezept, Zubereitung

Ideal für Süßkartoffel-Pommes-Frites





Süßkartoffeln, 400g

in Stücke geschnittene Süßkartoffeln in bester Bio-Qualität



Artikelnummer 230106	GTIN-Stück  4 026813 000378	GTIN-Verpackung  4 026813 001467	eco-ID 134362	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Im Kochtopf: Die noch tiefgefrorenen Süßkartoffelstreifen im Topf mit kochendem Wasser ca. 6 Minuten garen.

In der Pfanne: Die noch tiefgefrorenen Süßkartoffelstreifen in einer Pfanne mit ausreichend, heißem Öl ca. 8 Minuten knusprig-braun frittieren. Tipp: Für extra knusprige Süßkartoffel-Pommes, vor dem Frittieren mehlieren.

Nach Geschmack würzen.

Tipp: Ideal zur Zubereitung von Süßkartoffel-Pommes, sowie für Ofengemüse, Aufläufe, Schmorgerichte etc. geeignet.

Herstellung

Im optimalen Reifegrad geerntet 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 ✓



Süßkartoffeln, 400g

in Stücke geschnittene Süßkartoffeln in bester Bio-Qualität



Artikelnummer 230106	GTIN-Stück 4 026813 000378	GTIN-Verpackung 4 026813 001467	eco-ID 134362	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Garmethode	Bratpfanne

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

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 Behandelns 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	Süßkartoffeln, tiefgefroren
Inverkehrbringer	Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	484 kJ / 114 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	24,1 g
davon Zucker	4,6 g
Ballaststoffe	3,1 g
Eiweiß	1,6 g
Salz	0,05 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Beutel
Verpackungsmaterial	PE/LD

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	arteigen, süßlich, ohne Fremdgeschmack
Geruch	produkttypisch, arteigen, ohne Fremdgeruch
Konsistenz	typisch