

Diese traditionelle, orientalische Kräuter-Gewürz-Zubereitung ist ein Alleskönner in der Küche.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
661177	 4 260752 751827		

Marke

Spicebar



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Nährwertpflicht

Pflicht

Allgemeines

Diese traditionelle, orientalische Kräuter-Gewürz-Zubereitung mit Sumach und Thymian ist ein Alleskönner in der Küche. Unsere Spicebar-Kreation Zaatar besteht durch ein ausgewogenes Miteinander der verschiedenen Bio-Zutaten, die von Erdmandel-Pulver abgerundet wird.

Za'atar eignet sich als Topping zum Aufstreuen auf jedes Gericht, mit ein wenig Olivenöl vermennt als aromatisch-würzige Marinade für Hähnchen-, Lamm- und Rindfleisch oder als schmackhafte Zutat in einer Joghurt-Sauce auf dem Beilagen-Reis oder dem Couscous, aber auch als Dip für Chips, Pommes, Baguette, Fladenbrot und Co.

Außergewöhnliche orientalische Kräuter-Gewürz-Zubereitung.
Leicht säuerlich und doch schön würzig.
Als Topping, für Marinade oder im Joghurt-Dip.

Za'atar bezeichnet ursprünglich eine libanesische Gewürzzubereitung mit Thymian, Sumakh und Sesam. Wir haben statt Sesam Erdmandelpulver verwendet, da es weniger Öle enthält, die die Aufbewahrung mitunter schwierig gestalten. Erdmandeln sind außerdem die Früchte eines Grasgewächses und bestens für Nuss- und Sesam-Allergiker geeignet.

Kurzbeschreibung

Diese traditionelle, orientalische Kräuter-Gewürz-Zubereitung mit Sumach und Thymian ist ein Alleskönner in der Küche. Unsere Spicebar-Kreation Zaatar besteht durch ein ausgewogenes Miteinander der verschiedenen Bio-Zutaten, die von Erdmandel-Pulver abgerundet wird.

Za'atar eignet sich als Topping zum Aufstreuen auf jedes Gericht, mit ein wenig Olivenöl vermennt als aromatisch-würzige Marinade für Hähnchen-, Lamm- und Rindfleisch oder als schmackhafte Zutat in einer Joghurt-Sauce.

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja



Diese traditionelle, orientalische Kräuter-Gewürz-Zubereitung ist ein Alleskönner in der Küche.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
661177	 4 260752 751827		

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Erdmandel*, Sumach*, Thymian* (20%), Salz, Majoran*, Oregano*, Petersilie*, Kreuzkümmel*, Kümmel*
1 Sonnenflocken

* aus kontrolliert-ökologischer Landwirtschaft

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

Konventionelle Zutaten

nein

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

Spuren möglich: Senf

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Weitere Bezeichnungen

Artikelart normaler Artikel
Produktname mittellang Spicebar Bio Zaatar
Regaltext SB Bio Zaatar

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel
Saisonartikel nein
Gesüßt nein
Triebmittel vorhanden nein

Sonstiges

IK Kürzel C%
Verkaufsargumente Handwerklich hergestellt in der Berliner Spicebar Manufaktur, Ohne Zusatzstoffe, ohne Geschmackverstärker, ohne Extrakte, Qualitativ hochwertige Bio Rohstoffe durch direkten Import und Kontakt zu den Erzeugern
E-Nummern nein

Qualität

Bio-Erzeugnis ja
Staatliche Siegel EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-003

Diese traditionelle, orientalische Kräuter-Gewürz-Zubereitung ist ein Alleskönner in der Küche.

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
661177	 4 260752 751827		

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Gewürzzubereitung, bio
Inverkehrbringer	Spicebar GmbH; Am Borsigturm 100, 13507 Berlin, Deutschland; info@spicebar.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@spicebar.de
Name Inverkehrbringer	Spicebar GmbH
Straße Inverkehrbringer	Am Borsigturm 100
PLZ Inverkehrbringer	13507
Ort Inverkehrbringer	Berlin
Land Inverkehrbringer	Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1427 kJ / 340 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g
Kohlenhydrate	43 g
davon Zucker	20 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	9,7 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Aktuell Bestellbar	ja
GTIN Stück vorhanden	ja
Verpackungsart	Dose

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	57 mm
Tiefe	57 mm
Höhe	85 mm
Bruttogewicht	0,11 kg
Füllgewicht	0,05 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Gibt es einen GTIN VPE1	nein
Anzahl der Stücke in VPE1	6 St
Verpackungsart	Tray (ohne Folie)

Maße und Gewichte der VPE1

Breite	65 mm
Tiefe	370 mm
Höhe	85 mm
Bruttogewicht	0,7 kg
Gewicht Umverpackung VPE1	0,04 kg

*Diese traditionelle, orientalische Kräuter-Gewürz-Zubereitung ist ein
Alleskönner in der Küche.*

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
661177	 4 260752 751827		

Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Höhe der unbeladenen Palette	144 mm
Höhe Palette	1494 mm
VPE1 / Lage	38
Lagen VPE1 / Palette	15,0
Höhe Lage	90 mm

Preise und Konditionen

MwSt-Satz Deutschland	7 %
Empf. VK	4,9 €
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	1kg
Grundpreisfaktor	20
Verbrauchssteuerrelevant	nein
Pfand VPE	kein Pfand
Pfand VPE AT	kein Pfand

Infos für den Handel (B2B)

MHD oder Verbrauchsdatumspflicht	ja
Temperaturgeführt	nein
Lagerung min	5 °C
Lagerung max	25 °C
Intrastat-Nr.	09109190

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN	ja
-----------------------------------	----

Entsorgung

Lizenzpflicht (DE)	ja
Lizenzgebühr abgeführt	ja
Verpackungsregister Registrierungsnummer	DE3206449237432
Lizenzpflicht (AT)	ja
Lizenzgebühr abgeführt AT	ja

Gefahrenangaben

Gefahrstoff nach CLP	nein
----------------------	------

Data NatuRe

Warengruppe nach Branchenstandard	02120300
Bio-ID	a80dcaf8-9f45-4384-a3ad-6ca4737951a2