



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 ✓



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 ist das Produkt gemäß geltender EU-Öko-Verordnung frei von Gentechnik. 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
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung
 Salz..... 0,01 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schachtel
 Verpackungsmaterial..... Pappe, PE

Sensorik, Beschaffenheit

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