

Artikelnummer 7407	GTIN-Stück  3 580380 074073	GTIN-Verpackung 13380380074070	eco-ID 226915	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Blumenbrot - Le Pain des Fleurs



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, the vegan society, Glutenfrei Ähre der DZG



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT



Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Europäische Union

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

Reismehl*, Rohrzucker**, Kakaopulver** (6,3%).

*aus biologischem Anbau

**aus fairem Handel und aus biologischem Anbau.

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Allgemeines

Blumenbrot - inspiriert von den Blüten des Buchweizen . Alle Sorten (insgesamt 15) sind Vegan, glutenfrei und bis auf die Sorte Feige auch Koscher. Zur Philosophie Ekibio gehört außerdem, dass Blumenbrote ohne Hefe, Eier, Fette, Milchprodukte und Aromastoffe verarbeitet werden. Somit ist das Blumenbrot ("Le Pain Des Fleurs") nicht nur für Menschen mit Glutenunverträglichkeit bestens geeignet. Der Teig für das Knusperbrot wird während der Verarbeitung einige Sekunden bei einer hohen Temperatur von 300 bis 400°C getoastet. Dabei entsteht die spezielle knusprige Textur, die auch von Sorte zu Sorte variiert.

Kurzbeschreibung

100% Bio- Zutaten

garantiert ohne Gluten (<20 ppm)

Ohne: Hefe-, Milch-, Ei- und Aroma-frei.

Leicht & Knusprig



Artikelnummer 7407	GTIN-Stück  3 580380 074073	GTIN-Verpackung 13380380074070	eco-ID 226915	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Blumenbrot möchte am Liebsten jede eurer Mahlzeiten erobern und dabei das Klischee des "langweiligen und faden Knäckebrot" verdrängen. Das Blumenbrot bietet ein breites Spektrum an Verwendungsmöglichkeiten. Ob einfach pur zum Knuspern, als Topping für Suppen oder mit einfallreichen Aufstrichen kombiniert, ist der Fantasie des Feinschmeckers keine Grenze gesetzt.

Diese Sorte lässt sich quasi mit allem kombinieren, was sich in eurem Kühlschrank wiederfindet – Marmelade, Kräuterquark und Käse können wir als Belag empfehlen.

Health-Claims

BALLASTSTOFFQUELLE, VON NATUR AUS/NATÜRLICH

Allergiehinweise

Ausschluss garantiert: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Karotte, Kerbel, Koriander, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Kakao

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ kosher ✓ glutenfrei ✓

Artikelnummer 7407	GTIN-Stück  3 580380 074073	GTIN-Verpackung 13380380074070	eco-ID 226915	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... Vollrohrzucker
Getreidesorten..... Reis

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Glutenfrei Ähre der DZG, the vegan society

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Kakao Knusperbrot
Inverkehrbringer..... EKIBIO SAS; ZA la Boissonnette, 07340 Peaugres, Frankreich

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1663 kJ / 393 kcal
Fett..... 2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 1,0 g
Kohlenhydrate..... 83,3 g
davon Zucker..... 15,0 g
Ballaststoffe..... 3,9 g
Eiweiß..... 7,7 g
Salz..... 0,06 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück