

**bio-verde**

# Prepack Frisches Pesto Genovese 125 g, 125g

*Frisches Pesto Genovese 125g Pesto aus frischem Basilikum*

**Artikelnummer**

10093

**GTIN-Stück**

4 000915 100938

**GTIN-Verpackung**

4 000915 300932

**eco-ID**

280612

**Marke**

bio-verde

**Qualität**

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU  
Landwirtschaft

**Öko-Kontrollstelle**

DE-ÖKO-007 | PV

**Zollrechtliche Herkunft**

Deutschland (DE)

**Wechselnde Ursprungsländer**

ja

**Ursprungsland/ -region Hauptzutaten**

Italien, Deutschland, Rumänien, Frankreich, Österreich, Ungarn, Slowakei

**Verarbeitungsland**

Deutschland

**Verpackungsland**

Deutschland

**Zutaten**

Sonnenblumenöl\*, Basilikum\* (34%), HARTKÄSE\*, CASHEWKERNE\*, Knoblauch\*, Kartoffelflocken\*, Olivenöl\*, Meersalz, konzentrierter Zitronensaft\*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Schalenfrüchte

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

**Allgemeines**

Der Begriff "Pesto" leitet sich von dem italienischen Wort "pestare" ab und bedeutet "zerstoßen, zerkleinern". So werden für das Pesto Genovese frische Kräuter, Knoblauch, Nüsse, sowie Hartkäse kleingehackt und mit Öl vermischt. Es entsteht eine aromatisch schmackhafte Sauce.

**Besonderheiten**

Die Pesto Saucen schmecken erntefrisch - wie hausgemacht. Durch die schonende Verarbeitung bleiben wertgebende Inhaltsstoffe wie Vitamine und ätherische Öle bestmöglich erhalten.

**Kurzbeschreibung**

Ideal zu Teigwaren, Saucen, Suppen, Dips, als Bruschetta-Aufstrich, zu Mozzarella etc.





# Prepack Frisches Pesto Genovese 125 g, 125g

*Frisches Pesto Genovese 125g Pesto aus frischem Basilikum*



<b>Artikelnummer</b> 10093	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 100938	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 300932	<b>eco-ID</b> 280612	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Herstellung

Die Herstellung erfolgt mit hochwertigen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Konsequenterweise wird bei der bio-verde Produktion im bayerischen Eresing auf den Einsatz von chemischen Konservierungsmitteln, sowie von Farb- und Aromastoffen verzichtet.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Unser frisches bio-verde Pesto ist -auch ungeöffnet- kühlbedürftig. Das Pesto im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 2° - 7°C lagern.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Schalenfrüchte, Cashewnuss, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Prepack Frisches Pesto Genovese 125 g, 125g

*Frisches Pesto Genovese 125g Pesto aus frischem Basilikum*



<b>Artikelnummer</b> 10093	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 100938	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 300932	<b>eco-ID</b> 280612	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Packungsart	Kleinpackung

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	70 % Stickstoff, 30 % Kohlenstoffdioxid
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Pesto aus frischem Basilikum
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1962 kJ / 476 kcal
Fett	48 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,5 g
Kohlenhydrate	5,8 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	4,5 g
Salz	2,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	PP

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

## BioBook

BioBook Postingtyp	Bild
BioBook Postingtext	Der Begriff "Pesto" leitet sich von dem italienischen Wort "pestare" ab und bedeutet "zerstoßen, zerkleinern". So werden für das Pesto Genovese frische Kräuter, Knoblauch, Nüsse, sowie Hartkäse kleingehackt und mit Öl vermischt. Es entsteht eine aromatisch schmackhafte Sauce.
BioBook Posting Briefing intern	Die Pesto Saucen schmecken erntefrisch - wie hausgemacht. Durch die schonende Verarbeitung bleiben wertgebende Inhaltsstoffe wie Vitamine und ätherische Öle bestmöglich erhalten.