

bio-verde**Kimchi Ingwer 125g, 125g***Kimchi Ingwer***Artikelnummer**

10200

GTIN-Stück

4 000915 102000

GTIN-Verpackung

4 000915 302004

eco-ID

169812



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

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Spitzkohl* (73%), Paprika*, Ingwer* (5%), Karotten*, Meersalz, konzentrierter Apfelsaft*, Branntweinessig*, Chili*

aus kontrolliert ökologischer ErzeugungDiese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

Allgemeines

„Prickelnd frisch – leicht säuerlich – besonders schmackhaft“. So in etwa lässt sich Kimchi beschreiben, das Nationalgericht der Koreaner. Die Rohware dazu gibt's bei uns gleich um die Ecke. Bauer Drexl aus Kaufering, etwa 7 km von uns entfernt, liefert uns den regionalen Spitzkohl. Mittlerweile baut er jährlich 25 Tonnen Spitzkohl für bio-verde an.

Besonderheiten

Das Sauerwerden des Produktes, ist die Folge einer natürlichen verlaufenden Fermentation durch Milchsäurebakterien, welche die in den Gemüsen vorkommenden Zuckerstoffe verarbeiten und vorwiegend zu Milchsäure umbauen.

Der daraus entstehende einzigartige, frisksauer erfrischende Geschmack ist es, der Kimchi so beliebt macht.

Nach einer Reihe von Versuchen, haben wir uns als Basis für unsere Kimchis für Spitzkohl entschieden, welcher uns in Bezug auf Nachhaltigkeit, landwirtschaftlicher Anbaumöglichkeiten in der Region und Einhaltung unserer hohen Standards, am meisten überzeugt hat.





Kimchi Ingwer 125g, 125g

Kimchi Ingwer



Artikelnummer 10200	GTIN-Stück  4 000915 102000	GTIN-Verpackung  4 000915 302004	eco-ID 169812	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Kimchi beschreibt die traditionelle Zubereitung von Gemüse in der koreanischen Küche. Dabei wird das Gemüse gewürzt, eingelegt und fermentiert.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Man kann den Spitzkohl zu fast allem Essen. Genießen Sie Kimchi doch einfach pur! Sie können den Kimchi als Zwischenmahlzeit, z.B. auf einem Sandwich oder in Asiatischen Wok- und Pfannengerichten verwenden.

Die Koreaner essen den Kimchi am liebsten zu Reis oder in asiatischen Suppen.

Vorsichtsmaßnahmen

Nach dem öffnen, kalt verzehren

Zubereitung

Produkt kann nach dem öffnen sofort verzehrt werden

Herstellung

Kimchi ist in der koreanischen Küche allgemeines Kulturgut und die Herstellung wird in den Haushalten gepflegt, gelebt und weitergereicht.

Bei bio-verde werden zu allererst die geputzten Rohwaren einer sorgfältigen Salzung unterzogen bei welcher, durch den Salzeinfluß, die Pflanzenzellen aufgeschlossen werden.

Auch hat der präzise Salzgehalt an diesem Punkt einen nicht unerheblichen Einfluss auf den späteren Verlauf und damit den Erfolg der Einsäuerung und Fermentation und letztlich auf den resultierenden Geschmack.

Das Sauerwerden des Produktes, ist die Folge einer natürlichen verlaufenden Fermentation durch Milchsäurebakterien, welche die in den Gemüsen vorkommenden Zuckerstoffe verarbeiten und vorwiegend zu Milchsäure umbauen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

zwischen 2 - 7 C° im Kühlschrank aufbewahren.

Allergiehinweise

enthalten: Umbelliferae

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Kimchi Ingwer 125g, 125g

Kimchi Ingwer



Artikelnummer 10200	GTIN-Stück 4 000915 102000	GTIN-Verpackung 4 000915 302004	eco-ID 169812	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Apfeldicksaft
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Fleischart	ohne Fleisch
Packungsart	Standardgröße
Palmfett, Palmöl	nein

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	Fermentierter Spitzkohl mit frischem Ingwer
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	113 kJ / 27 kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	4,2 g
davon Zucker	3,7 g
Ballaststoffe	2,1 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	2,4 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	Pappe, PP



Kimchi Ingwer 125g, 125g

Kimchi Ingwer



Artikelnummer 10200	GTIN-Stück 4 000915 102000	GTIN-Verpackung 4 000915 302004	eco-ID 169812	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

BioBook

BioBook Postingtyp..... Bild

BioBook Postingtext..... „Prickelend frisch – leicht säuerlich – besonders schmackhaft“. So in etwa lässt sich Kimchi beschreiben, das Nationalgericht der Koreaner. Die Rohware dazu gibt ´s bei uns gleich um die Ecke. Bauer Drexl aus Kaufering, etwa 7 km von uns entfernt, liefert uns den regionalen Spitzkohl. Mittlerweile baut er jährlich 25 Tonnen Spitzkohl für bioverde an.

BioBook Posting Briefing intern..... Das Sauerwerden des Produktes, ist die Folge einer natürlichen verlaufenden Fermentation durch Milchsäurebakterien, welche die in den Gemüsen vorkommenden Zuckerstoffe verarbeiten und vorwiegend zu Milchsäure umbauen. Der daraus entstehende einzigartige, frisksauer erfrischende Geschmack ist es, der Kimchi so beliebt macht. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de

