



# Kimchi Kurkuma 125 g, 125g

Kimchi Kurkuma



|                               |                                                                                                                           |                                                                                                                                |                         |                                                                                     |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Artikelnummer</b><br>10201 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 000915 102017 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 000915 302011 | <b>eco-ID</b><br>169830 |  |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

## 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\* (77%), Gurke\*, Kurkuma\* (5%),  
konzentrierter Apfelsaft\*, Zwiebeln\*, Meersalz,  
Gewürze\* (Kurkuma\*, Koriandersaat\*, Sternanis\*)

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese 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 Drexler 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, frischsauer 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 Kurkuma 125 g, 125g

Kimchi Kurkuma



|                      |                                                                                                      |                                                                                                      |               |                                                                                     |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Artikelnummer</b> | <b>GTIN-Stück</b>                                                                                    | <b>GTIN-Verpackung</b>                                                                               | <b>eco-ID</b> |  |
| 10201                | <br>4 000915 102017 | <br>4 000915 302011 | 169830        |                                                                                     |

## 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. Darüberhinaus können Sie 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.

## Herstellung

Kimchi ist in der koreanischen Küche allgemeines Kulturgut und die Herstellung wird in den Haushalten gepflegt, gelebt und weitergegeben. 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:** Koriander, Umbelliferae

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Kimchi Kurkuma 125 g, 125g

Kimchi Kurkuma



| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung                                                                                      | eco-ID |                                                                                     |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 10201         | <br>4 000915 102017 | <br>4 000915 302011 | 169830 |  |

## Warengruppenspezifische Angaben

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel     |
| Süßung             | Apfeldicksaft    |
| Haltbarmachung     | Schutzatmosphäre |
| Garmethode         | kalt verzehren   |
| 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 Kurkuma                                                   |
| Inverkehrbringer                    | Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG,<br>Gewerbering 22, D-86922 Eresing |

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| Energie kJ / kcal              | 121 kJ / 29 kcal |
| Fett                           | <0,5 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren    | 0,2 g            |
| Kohlenhydrate                  | 4,6 g            |
| davon Zucker                   | 4,3 g            |
| Ballaststoffe                  | 2,1 g            |
| Eiweiß                         | 1,1 g            |
| Salz                           | 2,8 g            |
| Ermittlung der Nährwerte durch | Analyse          |

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Verpackungsart      | Becher    |
| Verpackungsmaterial | Pappe, PP |



# Kimchi Kurkuma 125 g, 125g

*Kimchi Kurkuma*



| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung                                                                                      | eco-ID |                                                                                     |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 10201         | <br>4 000915 102017 | <br>4 000915 302011 | 169830 |  |

## BioBook

BioBook Postingtyp..... Bild

BioBook Postingtext..... „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 Drexel aus Kaufering, etwa 7 km von uns entfernt, liefert uns den regionalen Spitzkohl. Mittlerweile baut er jährlich 25 Tonnen Spitzkohl für bio-verde 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



Kimchi Ingwer 125g, 125g  
10200