

**bio-verde****Kimchi Das Original, 125g***Kimchi Das Original***Artikelnummer**

10202

**GTIN-Stück**

4 000915 102024

**GTIN-Verpackung**

4 000915 302028

**eco-ID**

182093

**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\* (61%), Zwiebeln\*, Paprika\*, Ingwer\*, Karotten\*, Knoblauch\* (2%), konzentrierter Apfelsaft\*, Meersalz, Gewürze\*, Gurke\*, Kurkuma\*, Branntweinessig\*

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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**

Die feine Knoblauchnote kommt in Kombination mit dem leicht säurehaltigem Kohl besonders gut zur Geltung.

**Kurzbeschreibung**

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





# Kimchi Das Original, 125g

*Kimchi Das Original*



<b>Artikelnummer</b> 10202	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 102024	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 302028	<b>eco-ID</b> 182093	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Genießen Sie Kimchi doch einfach pur! Sie können den Kimchi auch als Zwischenmahlzeit, oder 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 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:** Koriander, Umbelliferae

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Kimchi Das Original, 125g

Kimchi Das Original



<b>Artikelnummer</b> 10202	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 102024	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 302028	<b>eco-ID</b> 182093	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Süßung.....	Apfeldicksaft
Haltbarmachung.....	Schutzatmosphäre
Packungsart.....	Kleinpackung
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 Knoblauch
Inverkehrbringer.....	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug.....	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal.....	135 kJ / 32 kcal
Fett.....	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	<0,1 g
Kohlenhydrate.....	4,6 g
davon Zucker.....	4,3 g
Eiweiß.....	1,4 g
Salz.....	2,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Becher
Verpackungsmaterial.....	Pappe, PP

## BioBook

BioBook Postingtyp.....	Bild
BioBook Postingtext.....	„Prickelnd frisch – leicht säuerlich – besonders schmackhaft“. So in etwa lässt sich Kimchi beschreiben, das Nationalgericht der Koreaner. Die feine Knoblauchnote kommt in Kombination mit dem leicht säurehaltigem Kohl besonders gut zur Geltung. 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.
BioBook Posting Briefing intern.....	Für weitere fragen: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de



# Kimchi Das Original, 125g

*Kimchi Das Original*



<b>Artikelnummer</b> 10202	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 102024	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 302028	<b>eco-ID</b> 182093	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

 Kimchi Ingwer 125g, 125g 10200	 Kimchi Kurkuma 125 g, 125g 10201
--	--