



Pesto Koriander mit Ingwer frisch & vegan, 165g

Pesto Koriander mit Ingwer 165 g frisch & vegan



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10449	 4 000915 104493	 4 000915 304497	106204	

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

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Koriander* (45%), Sonnenblumenöl*,
CASHEWKERNE*, Weißweinessig*,
Olivenöl*, Ingwer* (4%), Agavendicksaft*,
Meersalz, Knoblauch*,
Kartoffelflocken*, konzentrierter
Zitronensaft*, Brantweinessig*

enthält folgende allergene Zutaten: 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 Koriander frische Kräuter, Knoblauch, Ingwer und Nüsse kleingehackt und mit Öl vermischt. Es entsteht eine aromatisch schmackhafte Sauce.

Besonderheiten

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





Pesto Koriander mit Ingwer frisch & vegan, 165g

Pesto Koriander mit Ingwer 165 g frisch & vegan



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10449	 4 000915 104493	 4 000915 304497	106204	

Kurzbeschreibung

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

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die feine Sauce passt hervorragend zu Teigwaren und zum Verfeinern von Gemüse und Asiatischen Gerichten.

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.

Sonstige Hinweise

100 % VEGAN

Allergiehinweise

enthalten: Schalenfrüchte, Cashewnuss, Koriander, Umbelliferae

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Pesto Koriander mit Ingwer frisch & vegan, 165g

Pesto Koriander mit Ingwer 165 g frisch & vegan



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10449	 4 000915 104493	 4 000915 304497	106204	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Haltbarmachung	vakuumiert
Garmethode	kalt verzehren

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	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Pesto aus frischem Koriander
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1316 kJ / 319 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,9 g
Kohlenhydrate	6,3 g
davon Zucker	4,5 g
Eiweiß	3,5 g
Salz	3,3 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Gläschen
Verpackungsmaterial	Glas, Weißblech

Preise und Konditionen

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

BioBook

BioBook Postingtext	Der Begriff "Pesto" leitet sich von dem italienischen Wort "pestare" ab und bedeutet "zerstoßen, zerkleinern". So werden für das Pesto Koriander frische Kräuter, Knoblauch, Ingwer und Nüsse kleingehackt und mit Öl vermischt. Es entsteht eine aromatisch schmackhafte Sauce.
BioBook Posting Briefing intern	Die Pesto Saucen schmecken erntefrisch - wie hausgemacht. Durch die Kaltverarbeitung bleiben wertgebende Inhaltsstoffe wie Vitamine und ätherische Öle bestmöglich erhalten. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de