



# Pesto Genovese 165 g - frisch, 165g

Pesto Genovese 165 g



<b>Artikelnummer</b> 10451	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 104516	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 304510	<b>eco-ID</b> 76502	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

## 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

Sonnenblumenöl\*, Basilikum\*  
(33%), HARTKÄSE\*, CASHEWKERNE\*,  
Weißweinessig\*,  
Olivenöl\*, Knoblauch\*,  
Meersalz, Kartoffelflocken\*,  
Zitronensaftkonzentrat\*

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.





# Pesto Genovese 165 g - frisch, 165g

*Pesto Genovese 165 g*



<b>Artikelnummer</b> 10451	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 104516	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 304510	<b>eco-ID</b> 76502	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

## Kurzbeschreibung

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

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das bio-verde Pesto ist sehr vielseitig in der Küche einsetzbar. Neben der perfekten Verwendung als Pasta-Sauce, schmeckt es hervorragend zu Weissbrot als Vorspeise, dient als Grundlage für eine Kräuter-Salatsoße oder zum Würzen von Suppen und Gemüse.

## Zubereitung

kalt oder warm verzehren

## 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 ✓



# Pesto Genovese 165 g - frisch, 165g

Pesto Genovese 165 g



<b>Artikelnummer</b> 10451	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 104516	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 304510	<b>eco-ID</b> 76502	
-------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... nicht gesüßt  
 Haltbarmachung..... vakuumiert

## 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 Basilikum mit Hartkäse  
 Inverkehrbringer..... Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG,  
 Gewerbering 22, D-86922 Eresing

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1758 kJ / 426 kcal  
 Fett..... 43 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 6,4 g  
 Kohlenhydrate..... 4 g  
 davon Zucker..... 1 g  
 Eiweiß..... 6,5 g  
 Salz..... 3,5 g  
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

Energie kJ..... 1758 kJ

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Gläschen  
 Verpackungsmaterial..... Glas

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... leicht nussig, nach Basilikum  
 Geruch..... leicht nach Knoblauch, Basilikum  
 Konsistenz..... breiig



# Pesto Genovese 165 g - frisch, 165g

*Pesto Genovese 165 g*



<b>Artikelnummer</b> 10451	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 104516	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 304510	<b>eco-ID</b> 76502	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

## BioBook

**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 Kaltverarbeitung bleiben wertgebende Inhaltsstoffe wie Vitamine und ätherische Öle bestmöglich erhalten. Für weitere Infos: Tel. 08193932794  
Email: c.hauser@isana.de