



Pesto Pomodoro 165 g - frisch, 165g

Pesto Pomodoro 165 g kalt verarbeitet - garantiert nicht erhitzt



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10453	 4 000915 104530	 4 000915 304534	76504	

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

Türkei, Italien

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Sonnenblumenöl*, getrocknete
Tomaten* (24%), HARTKÄSE* (12%),
Basilikum* (10%), CASHEWKERNE*,
Meersalz, Weißweinessig*, Olivenöl*,
konzentrierter Zitronensaft*

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 Pomodoro getrocknete Tomaten, Nüsse, sowie Hartkäse 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 Pomodoro 165 g - frisch, 165g

Pesto Pomodoro 165 g kalt verarbeitet - garantiert nicht erhitzt



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10453	 4 000915 104530	 4 000915 304534	76504	

Kurzbeschreibung

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

Verarbeitungshinweis

Das fruchtige Pesto mit seinem unverwechselbaren Geschmack 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 Salatsoße oder zum Würzen von Suppen und Gemüse

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 ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



Pesto Pomodoro 165 g - frisch, 165g

Pesto Pomodoro 165 g kalt verarbeitet - garantiert nicht erhitzt



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10453	 4 000915 104530	 4 000915 304534	76504	

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 getrockneten Tomaten
Inverkehrbringer..... Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG,
Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2125 kJ / 515 kcal
Fett..... 49 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 7,6 g
Kohlenhydrate..... 6,6 g
davon Zucker..... 5,8 g
Ballaststoffe..... 4,2 g
Eiweiß..... 8,9 g
Salz..... 3,2 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

Energie kJ..... 2125 kJ

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 Pomodoro getrocknete Tomaten, 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