



Pesto Puttanesca frisch & vegan, 165g

Pesto Puttanesca 165 g frisch & vegan



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10455	 4 000915 104554	 4 000915 304558	76506	

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

Griechenland, Spanien

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland



Zutaten

Grüne Oliven* (43%), Sonnenblumenöl*, getrocknete Tomaten*, schwarze Oliven* (7%), Meersalz, Olivenöl*, Knoblauch*

**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 Puttanesca getrocknete Tomaten, Oliven, Knoblauch und Peperoni 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.

Kurzbeschreibung

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



Pesto Puttanesca frisch & vegan, 165g

Pesto Puttanesca 165 g frisch & vegan



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10455	 4 000915 104554	 4 000915 304558	76506	

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 gerösteten 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.

Sonstige Hinweise

Das Pesto Puttanesca wird ohne Käse und Nüsse hergestellt und ist somit für Veganer geeignet.
Kann Kernbestandteile enthalten!

Weitere Eigenschaften

vegan✓

vegetarisch✓

Rohstoffe nicht jodiert✓

ungesüßt✓



Pesto Puttanesca frisch & vegan, 165g

Pesto Puttanesca 165 g frisch & vegan



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10455	 4 000915 104554	 4 000915 304558	76506	

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..... trotz sorgfältiger Verarbeitung können noch vereinzelt Stein- und Schalenreste enthalten sein
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Pesto aus grünen und schwarzen Oliven
Inverkehrbringer..... Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1894 kJ / 459 kcal
Fett..... 46 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 5,4 g
Kohlenhydrate..... 10 g
davon Zucker..... 2,1 g
Eiweiß..... 1,3 g
Salz..... 3,5 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 Puttanesca getrocknete Tomaten, Oliven, Knoblauch und Peperoni 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