



Kapernäpfel in Essig-Sud 180 g Abtropfgewicht 95 g, 180g

Kapernäpfel in Essig-Sud 180 g Abtropfgewicht 95g



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10462			76512	

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

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kapernäpfel*(53%), Wasser, Branntweinessig*(7%), Meersalz

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Kapern-Knospen, die nicht gepflückt werden, blühen auf. Danach bilden sie eine fleischige, rundliche bis schotenförmige Frucht, die so genannten Kapernäpfel, die im Innern Samenkörner aufweisen

Kurzbeschreibung

Kapern-Knospen, die nicht gepflückt werden, blühen auf. Danach bilden sie eine fleischige, rundliche bis schotenförmige Frucht, die so genannten Kapernäpfel, die im Innern Samenkörner aufweisen. Unsere Kapernäpfel kommen aus der Türkei.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die dekorativen Früchtchen werden anstelle von Cornichons oder Oliven in der mediterranen Küche verwendet. Kapernäpfel eignen sich hervorragend als Beilage zu Fleisch, Fisch und Käsegerichten wie Raclette und Fondue. Sie bereichern nicht nur optisch kalten Platten und Salate sondern eignen sich auch als Fingerfood.





Kapernäpfel in Essig-Sud 180 g Abtropfgewicht 95 g, 180g

Kapernäpfel in Essig-Sud 180 g Abtropfgewicht 95g



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10462	 4 000915 104622	 4 000915 304626	76512	

Herstellung

Kapernäpfel werden in Salzlake eingelegt: einerseits zur Haltbarmachung, andererseits um den Kapern Bitterstoffe zu entziehen und den Geschmack zu steigern. Im Handel sind die bio-verde Kapernäpfel in feinem Essig-Sud erhältlich.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen unbedingt in den Kühlschrank stellen.

Weitere Eigenschaften

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



Kapernäpfel in Essig-Sud 180 g Abtropfgewicht 95 g, 180g

Kapernäpfel in Essig-Sud 180 g Abtropfgewicht 95g



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10462	 4 000915 104622	 4 000915 304626	76512	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Haltbarmachung	vakuumiert
Rohkost Gradangabe	40

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	139 kJ / 33 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	5,7 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	1,2 g
Salz	7,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

Energie kJ	139 kJ
------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Gläschen
Verpackungsmaterial	Glas, Weißblech

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Abtropfgewicht	0,095 kg
----------------	----------

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geruch	leicht säuerlich durch Lake
Konsistenz	Bissfeste - knackig



Kapernäpfel in Essig-Sud 180 g Abtropfgewicht 95 g, 180g

Kapernäpfel in Essig-Sud 180 g Abtropfgewicht 95g



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10462	 4 000915 104622	 4 000915 304626	76512	

BioBook

BioBook Postingtyp..... Bild

BioBook Postingtext..... Kapern-Knospen, die nicht gepflückt werden, blühen auf. Danach bilden sie eine fleischige, rundliche bis schotenförmige Frucht, die so genannten Kapernäpfel, die im Innern Samenkörner aufweisen

BioBook Posting Briefing intern..... Für weitere Infos 08193 932794 c.hauser@isana.de