

RAPUNZEL Allgäu Ghee, 250g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1006205	GTIN-Stück 4 006040 006923	GTIN-Verpackung 4 006040 006916	eco-ID 149010	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Rapunzel



Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-039 | GFRS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

BUTTERFETT*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Für das Allgäu Ghee wird Butter von Bio-Bauern aus dem Allgäu im traditionellen Siedeverfahren geklärt. Es ist hoch erhitzbar und eignet sich daher besonders gut zum Braten und Kochen. Ghee verleiht Ihren Speisen ein feines Butteraroma. In der Ayurvedischen Küche ist es unverzichtbar. Traditionell werden hier die Gewürze für ein besonders intensives Aroma kurz angeröstet.

Besonderheiten

aus Butter von Allgäuer Bio-Bauern, 99% Fett mindestens

Kurzbeschreibung

Für das Allgäu Ghee wird Butter von Bio-Bauern aus dem Allgäu im traditionellen Siedeverfahren geklärt. Es ist hoch erhitzbar und eignet sich daher besonders gut zum Braten und Kochen. Ghee verleiht Ihren Speisen ein feines Butteraroma. In der Ayurvedischen Küche ist es unverzichtbar. Traditionell werden hier die Gewürze für ein besonders intensives Aroma kurz angeröstet.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

zum Braten und Kochen, für die ayurvedische Küche



Allgäu Ghee, 250g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1006205	GTIN-Stück  4 006040 006923	GTIN-Verpackung  4 006040 006916	eco-ID 149010	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Allgäuer Butter wird in einem schonenden Garprozess eingeschmolzen. Dann beginnt der traditionell ayurvedische Siedeprozess bei dem sich das enthaltene Wasser verflüchtigt. Vor der Abfüllung wird das Ghee mit Hilfe eines Spezielsiebs gefiltert.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Licht und Wärme schützen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Allgäu Ghee, 250g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1006205	GTIN-Stück 4 006040 006923	GTIN-Verpackung 4 006040 006916	eco-ID 149010	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Fettgehalt im Milchanteil	99,1 %

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-039

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Butterfett
Inverkehrbringer	Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	3667 kJ / 892 kcal
Fett	99,10 g
davon gesättigte Fettsäuren	69,00 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	0,5 g
Eiweiß	0,50 g
Salz	0,010 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
----------------	-------

Preise und Konditionen

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