



# Bio Grießpudding Traditionell, 400g

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



<b>Artikelnummer</b> 27815301	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 507383	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 008471 708377	<b>eco-ID</b> 105562	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Söbbeke



## Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Diverse Länder

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

68% VOLLMILCH\*, 18% SAHNE\*, Rübenzucker\*, 6% HARTWEIZENGRIEß\*, MAGERMILCHPULVER\*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Milch

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Den besten Grießpudding kocht mit Sicherheit die Oma. Aber es geht auch einfacher. Söbbeke - Die Bio-Molkerei! hat jetzt einen Milchreis im 400 g Becher für die ganze Familie!

## Kurzbeschreibung

Alle unsere Produkte sind frei von zugesetzten Aromastoffen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern





# Bio Grießpudding Traditionell, 400g

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



<b>Artikelnummer</b> 27815301	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 507383	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 008471 708377	<b>eco-ID</b> 105562	
----------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

**enthalten:** Gluten, Milch, Weizen, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Bio Grießpudding Traditionell, 400g

Wir arbeiten zu 100 % ohne künstliche Farbstoffe. Tabu sind auch jede Art von Aromastoffen. Und wir sind konsequent gentechnikfrei.



<b>Artikelnummer</b> 27815301	<b>GTIN-Stück</b>  4 008471 507383	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 008471 708377	<b>eco-ID</b> 105562	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	Rübenzucker
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Fettgehalt im Milchanteil	3,8 %
mindestens	mindestens
Milch Zwischenerzeugnis	wärmebehandeltes Zwischenerzeugnis
Wärmebehandlung	nicht wärmebehandelt

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Grießpudding aus Bio Vollmilch und Bio Sahne
Inverkehrbringer	Molkerei Söbbeke GmbH, Amelandsbrückenweg 131, D-48599 Gronau-Epe

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	494 kJ / 118 kcal
Fett	6,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,3 g
Kohlenhydrate	11,0 g
davon Zucker	11,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	0,13 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	Alu, Pappe, PP

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	vollmundig leicht sahnig mit leichter Süße mit leichter Getreidenote
Geruch	angenehmer süßlicher Geruch, nicht gärig, milchig bis sahnig
Konsistenz	cremig, körnige aber weiche Grießkörnung mit bißfesten Hartweizengrießspelzen