



WH MM Bioland FrischeCreme Meerrettich, 150g



Artikelnummer 54000014	GTIN-Stück 4 028532 320142	GTIN-Verpackung	eco-ID 65146	
----------------------------------	--	------------------------	------------------------	--

Marke

Weißenhorn Milch Manufaktur



Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Deutschland

Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland



Zutaten

SAUERRAHM* (84%), Meerrettich* (9%), Branntweinessig*, Meersalz, native Maisstärke*, MILCHEIWEIß*, Gewürze*, Zitronensaftkonzentrat*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

** aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Aufgrund der cremigen Konsistenz ist die Frischecreme vielseitig einsetzbar: als Brotaufstrich, für Suppen oder Soßen, zum Backen oder Dippen!

Besonderheiten

Bioland-Qualität auf Sauerrahmbasisdie überzeugt!

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

als Brotaufstrich, für Suppen oder Soßen, zum Backen oder Dippen

Herstellung

Eignen sich ideal als Brotaufstrich, sowie zum Grillen oder für leckere Soßen!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

gekühlt bei +6°C bis +8°C lagern



WH MM Bioland FrischeCreme Meerrettich, 150g



Artikelnummer 54000014	GTIN-Stück  4 028332 320142	GTIN-Verpackung	eco-ID 65146	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Weizen, Haselnuss, Fruktose, Zimt, Glutamat

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Mais

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



WH MM Bioland FrischeCreme Meerrettich, 150g



Artikelnummer 54000014	GTIN-Stück  4 028332 320142	GTIN-Verpackung	eco-ID 65146	
----------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Käsegruppe	Frischkäse
Produzent	Weißenhorner Molkerei GmbH
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Labart	kein Lab
Salzart	Meersalz
Haltbarmachung	vakuumiert

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Sauermilcherzeugnis mit Meerrettich, wärmebehandelt, 25% Fett im Milchanteil
Inverkehrbringer	Weißenhorner Molkerei GmbH, Siemensstraße 5, D-89264 Weißenhorn

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	861 kJ / 209 kcal
Fett	19,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,5 g
Kohlenhydrate	4,3 g
davon Zucker	3,2 g
Eiweiß	3,1 g
Salz	0,65 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	PP

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	leicht feinsäuerlich, nach frischem Meerrettich
Geruch	leicht feinsäuerlich, nach frischem Meerrettich
Konsistenz	cremig, streichfähig



WH MM Bioland FrischeCreme Meerrettich, 150g



Artikelnummer 54000014	GTIN-Stück 4 028332 320142	GTIN-Verpackung	eco-ID 65146	
----------------------------------	--	------------------------	------------------------	--

WH MM Bioland FrischeCreme Sahne, 150g 54000012	WH MM Bioland FrischeCreme Kräuter, 150g 54000011	WH MM Bioland FrischeCreme Paprika, 150g 54000013	WH MM Bioland FrischeCreme Bärlauch-Knoblauch, 150g 54000015

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben. Stand: 01.05.2022, 12:26:30