



Asiasauce Thai Mango, Sanchon, 210ml

Asiasauce Thai Mango



Artikelnummer 2100065	GTIN-Stück  4 030917 026707	GTIN-Verpackung  4 030917 026806	eco-ID 94638	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Sanchon



Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Diverse Länder



Zutaten

Mangos* (42 %), Rohrohrzucker*, Wasser, Weißweinessig*, Tapiokastärke*, Zitronensaftkonzentrat*, rote Chilis*, rote Paprika*, Knoblauch*, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl*, Johannisbrotkernmehl*, Kaffirlimettenblätter*, Curcuma*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die Asiasaucen von Sanchon schmecken süß und pikant zugleich. Zum Dippen für Frühlingsrollen, Fleisch und Gemüse. Zu gegrilltem Fisch, zu Fingerfood oder einfach so.

Besonderheiten

Sanchon Thai Mango Sauce, eine fruchtig pikante Komposition aromatischer Mangos und feiner Gewürze, ist mit ihrem typisch thailändisch-harmonischen Geschmack die ideale Ergänzung zu Fingerfood, zum Grillen oder als Tischgewürz.

Kurzbeschreibung

Sanchon Thai Mango Sauce, eine fruchtig pikante Komposition aromatischer Mangos und feiner Gewürze, ist mit ihrem typisch thailändisch-harmonischen Geschmack die ideale Ergänzung zu Fingerfood, zum Grillen oder als Tischgewürz.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Fruchtige Sauce mit einer fein scharfen Würzung zu Fingerfood, Fisch-, Fleisch- und Tofugerichten.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen kühl lagern und bald verbrauchen



Asiasauce Thai Mango, Sanchon, 210ml

Asiasauce Thai Mango



Artikelnummer 2100065	GTIN-Stück  4 030917 026707	GTIN-Verpackung  4 030917 026806	eco-ID 94638	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

Sonstige Hinweise

Neue Rezeptur seit 07.07.2017.

Allergiehinweise

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

enthalten: Pfeffer

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓



Asiasauce Thai Mango, Sanchon, 210ml

Asiasauce Thai Mango



Artikelnummer 2100065	GTIN-Stück 4 030917 026707	GTIN-Verpackung 4 030917 026806	eco-ID 94638	
---------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... Rohrohrzucker

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Würz- und Grillsauce
Inverkehrbringer..... Petersilchen GmbH, Am Piepenbrink 2, D-32839 Steinheim

Portionsangaben

Portionsgröße..... 30 g

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 671 kJ / 161 kcal
Fett..... 0,3 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,10 g
Kohlenhydrate..... 37,60 g
davon Zucker..... 35,70 g
Eiweiß..... 0,5 g
Salz..... 0,48 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 30 g

Energie kJ..... 198 kJ
Energiegehalt in kcal..... 48,30 kcal
Salz..... 0,144 g

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%) bezogen auf 30 g

Energie kJ..... 2,36 %
Energiegehalt in kcal..... 2,41 %
Eiweiß..... 0,36 %
Salz..... 2,5 %
Proteinheiten..... 0,67 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche
Verpackungsmaterial..... Papier, Glas, Weißblech

Preise und Konditionen

Pfand..... nein



Asiasauce Thai Mango, Sanchon, 210ml

Asiasauce Thai Mango



Artikelnummer 2100065	GTIN-Stück  4 030917 026707	GTIN-Verpackung  4 030917 026806	eco-ID 94638	
---------------------------------	---	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Fruchtig-pikant
Geruch..... typisch aromatisch frisch, fruchtig, würzig
Konsistenz..... Saucenkonsistenz

