

Artikelnummer 35986	GTIN-Stück  4 106060 035986	GTIN-Verpackung  4 106060 203132	eco-ID 628	
-------------------------------	---	--	----------------------	---

Marke

Beutelsbacher

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kombucha-Zubereitung* (Wasser, Zucker*, Grüntee*, Erdbeerblätter*, Brombeerblätter*, Himbeerblätter*, Lemongras*, Calmuswurzel*, Pfefferminze*, Kombucha-Kulturen*).

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, Öko-Zucker wird bei Fermentation abgebaut*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Das Kombuchagetränk ist schon zur Zeit der Zsin Dynastie (221 v. Chr.) als kaiserliches Getränk erwähnt. Heute erfreut sich das prickelnde Kombucha auch bei uns einer immer grösser werdenden Beliebtheit.

Beutelsbacher Kombucha wird nach einem traditionellen Rezept hergestellt, schmeckt ausgesprochen köstlich und erfrischt. Während des Gärprozesses wird der Beutelsbacher Kombucha ohne irgendwelche Zumischungen unpasteurisiert abgefüllt, um die Enzyme aktiv zu halten. Die enthaltene Kohlensäure bildet sich während der Fermentation (Flaschengärung) und wird nicht zugesetzt.

Kurzbeschreibung

Das Kombuchagetränk ist schon zur Zeit der Zsin Dynastie (221 v. Chr.) als kaiserliches Getränk erwähnt. Heute erfreut sich das prickelnde Kombucha auch bei uns einer immer grösser werdenden Beliebtheit.

Verarbeitungshinweis

nicht pasteurisiert



Artikelnummer 35986	GTIN-Stück  4 106060 035986	GTIN-Verpackung  4 106060 203132	eco-ID 628	
-------------------------------	---	--	----------------------	---

Herstellung

Flaschengärung

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Hinweis zur Lagerung und zum Transport:

bitte stehend lagern und transportieren. Kombucha ist nicht pasteurisiert und kann daher bei hohen Temperaturen nachgären. Bitte die Flasche wegen der Kohlensäurebildung nicht schütteln und den Verschluss vorsichtig aufdrehen. Der Verschluss funktioniert wie ein Überdruckventil, daher die Flasche nur stehend transportieren und lagern!

Sonstige Hinweise

ca. 2% vol. Alkohol. Durch Flaschengärung entstandene Schwebeteilchen sind normal und bedenkenlos konsumierbar.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Kümmel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

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

Artikelnummer 35986	GTIN-Stück  4 106060 035986	GTIN-Verpackung  4 106060 203132	eco-ID 628	
-------------------------------	---	--	----------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Verwendungsdauer	14 Tage
Verschuß	Schraubverschluß
Alkohol	2 % vol.
Koffeinangabe	koffeinfrei
Rohkost Gradangabe	20

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	ca. 2% vol. – nicht pasteurisiert, enthält aktive Enzyme
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Ein enzymhaltiges, naturtrübes, alkoholisches Getränk mit durch Flaschengärung natürlich gebildeter Kohlensäure. Alk. 2 % vol. – nicht pasteurisiert, enthält aktive Enzyme.
Inverkehrbringer	Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei GmbH, Birkelstraße 11, D-71384 Weinstadt

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

Pfand	ja
Pfandartikel Stück	Mehrweg-Pfand
Pfandwert VE	0,15 €

Sensorik, Beschaffenheit

Geruch	erfrischend
Konsistenz	flüssig