

<b>Artikelnummer</b> 87196	<b>GTIN-Stück</b>  4 260106 871966	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260106 871973	<b>eco-ID</b> 75191	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

Flores Farm



## Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, Wildwuchs

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-005 | IMO

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Russische Föderation

## Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Schalenfrüchte  
*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Die Kerne der sibirischen Kiefer (*Pinus cembra* ssp. *sibirica*) spenden Mongolen und Sibiriern in eisiger Kälte seit Jahrhunderten Kraft und Energie. Verwenden Sie die Zedernüsschen beim Kochen wie einen herkömmlichen Pinienkern - aber lassen Sie sich geschmacklich von dem feinen „Waldaroma“ überraschen!

## Besonderheiten

Zertifizierte Wildsammlung.  
Rohkostqualität d. h. bei max. 45°C getrocknet.



<b>Artikelnummer</b> 87196	<b>GTIN-Stück</b>  4 260106 871966	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260106 871973	<b>eco-ID</b> 75191	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Selbstgemachtes Pesto: 30 g Bio-Zedernüsse der Flores Farm 2 Bund Basilikum 50 g Pecorino (oder Parmesan) 2-3 Knoblauchzehen 1 El grobes Meersalz 6 - 8 El Olivenöl Pfeffer aus der Mühle.

Die Zedernüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und - bis auf einige für die Dekoration - grob zerkleinern.

Den Pecorino (oder Parmesan) reiben. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren.

Zedernüsse, Basilikum und Knoblauch im Mörser mit einem Stößel zerreiben.

Dabei nach und nach abwechselnd Salz, Olivenöl und Pecorino (oder Parmesan) hinzufügen.

So lange bearbeiten, bis eine cremige Masse entsteht.

Das Pesto mit Pfeffer würzen.

Wer keinen Mörser zur Hand hat, kann das Pesto genauso gut im Küchenmixer fein pürieren.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Als Alternative zu Pinienkernen, für Pesto oder als Topping für Salate.

## Herstellung

Die Nüsse stammen von der sibirischen Zeder (*Pinus cembra* ssp. *sibirica*) die im mittelasiatischen Hochgebirge Altai und in den angrenzenden Regionen wächst. Die Zedernüsse der Flores Farm werden in Wildsammlung gewonnen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Fruktose, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**Spuren möglich:** Erdnuss, Cashewnuss, Macadamianuss, Paranuss, Pecanuss, Kakao

**enthalten:** Schalenfrüchte

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Rohkostqualität ✓

<b>Artikelnummer</b> 87196	<b>GTIN-Stück</b>  4 260106 871966	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260106 871973	<b>eco-ID</b> 75191	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Region..... Russland  
 Haltbarmachung..... Schutzatmosphäre

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-005  
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... Wildwuchs

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... unter Schutzatmosphäre verpackt  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Zedernüsse  
 Inverkehrbringer..... Flores Farm GmbH, Filderstraße 45, D-70180 Stuttgart

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 2927 kJ / 699 kcal  
 Fett..... 62,3 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 4,2 g  
 Kohlenhydrate..... 7,5 g  
 davon Zucker..... 6,1 g  
 Eiweiß..... 19,1 g  
 Salz..... <0,1 g  
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück  
 Verpackungsmaterial..... Pappe, PE

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... intensives, waldiges Aroma