

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01020639128	 4 260355 585232	 4 260355 585249	228917	

Marke

BIO PLANÈTE



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Burkinische Landwirtschaft, the vegan society



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Burkina Faso, Diverse Länder

Zutatenlegende nach

Branchenstandard

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Allgemeines

Mit der BIO PLANÈTE Shea Butter holen wir ein Stück Afrika in die europäische Küche. Denn das »Gold Afrikas« wird traditionell nicht nur in der Kosmetik und Medizin angewendet, sondern vor allem auch als Lebensmittel.

Shea-Nüsse werden in westafrikanischen Ländern von alten, wild wachsenden Shea- oder auch Karitébäumen geerntet und vor Ort zu Shea Butter verarbeitet. So ist die Shea Butter eine nachhaltigere Alternative zum konventionellen Palmöl, welches durch seine Erzeugung in flächenintensiven Monokulturen einen negativen Einfluss auf unser Ökosystem hat.

Die Shea Butter ist streichfähig, neutral im Geschmack und hoch erhitzbar. Die Menschen vor Ort nutzen die weiche Butter deshalb traditionell auch als Brat- und Backfett. Der besondere Clou daran: Die BIO PLANÈTE Shea Butter verleiht Backwaren eine herrlich knusprige Bräune. Geeignet ist die Shea Butter zudem als veganer Brotaufstrich und kann ganz ähnlich wie tierische Butter verwendet werden – bietet dabei aber etwa 50 Prozent mehr ungesättigte Fettsäuren.

Kurzbeschreibung

Mit der BIO PLANÈTE Shea Butter holen wir ein Stück Afrika in die europäische Küche. Denn das »Gold Afrikas« wird traditionell nicht nur in der Kosmetik und Medizin angewendet, sondern vor allem auch als Lebensmittel.

Shea-Nüsse werden in westafrikanischen Ländern von alten, wild wachsenden Shea- oder auch Karitébäumen geerntet und vor Ort zu Shea Butter verarbeitet. So ist die Shea Butter eine nachhaltigere Alternative zum konventionellen Palmöl.





Shea Butter, 0,2l

Der vegane Allrounder für Küche und Kosmetik



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01020639128	 4 260355 585232	 4 260355 585249	228917	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Shea Butter ist streichfähig, neutral im Geschmack und hoch erhitzbar. Die BIO PLANÈTE Shea Butter verleiht Backwaren eine herrlich knusprige Bräune. Geeignet ist die Shea Butter zudem als veganer Brotaufstrich und kann ganz ähnlich wie tierische Butter verwendet werden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. Shea Butter ist bei Temperaturen bis ca. 28° C fest.

Verzehrempfehlung

Zum Frittieren geeignet. Ölbad nach spätestens 10 Anwendungen wechseln.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Weizen, Kuhmilcheiweiß, Laktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01020639128	 4 260355 585232	 4 260355 585249	228917	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Packungsart..... Standardgröße

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos..... Burkinische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... the vegan society

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Shea Butter
Inverkehrbringer..... Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 1, D-01623 Lommatzsch

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3441 kJ / 837 kcal
Fett..... 93 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 45 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 42 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 5,6 g
Kohlenhydrate..... 0,0 g
davon Zucker..... 0,0 g
Eiweiß..... 0,0 g
Salz..... 0,00 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schraubglas
Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Arteigen, frei von Fehlparamen
Geruch..... Arteigen, frei von Fehlparamen
Konsistenz..... Bis 28 °C fest