



Zwetschgenmus pur 100%, 220g

100% Frucht, aus unbehandelten Bio-Zwetschgen. Nach traditionellem Verfahren im offenen Kessel eingedickt.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2008101	 5 998008 700617	 5 998008 708613	172415	

Marke

Tarpa



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

HU-ÖKO-01 | Biokontroll

Zollrechtliche Herkunft

Ungarn (HU)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Ungarn

Verarbeitungsland

Ungarn

Verpackungsland

Ungarn

Zutaten

Zwetschgen * (100%)

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Hergestellt in der Manufaktur von Tarpa, einem kleinen Dorf im Nordosten Ungarns. Die kleinen Früchte der heimischen Zwetschgenbäume sind sehr süß und besonders widerstandsfähig gegen Parasiten, man findet so gut wie keine wurmstichigen Zwetschgen! Die Herstellung von Zwetschgenmus hat im Dorf Tarpa eine jahrhunderte alte Tradition.

Besonderheiten

TARPA Zwetschgenmus ist keine Marmelade oder Konfitüre im herkömmlichen Sinne, denn es entsteht ganz ohne Zuckerzugabe und ist sehr konzentriert. Der Fruchtgehalt ist enorm, da aus 490 g Früchten nur 100 g Zwetschgemus gewonnen wird.

Verarbeitungshinweis

Traditionelles Verfahren. Eingedickt in offenen Kesseln. 100 % Bio-Zwetschgen!!!



Zwetschgenmus pur 100%, 220g

100% Frucht, aus unbehandelten Bio-Zwetschgen. Nach traditionellem Verfahren im offenen Kessel eingedickt.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2008101	 5 998008 700617	 5 998008 708613	172415	

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

TARPA Zwetschgenmus ist nicht nur ein besonders schmackhafter Brotaufstrich, sondern eine Delikatesse. Passt zu Käse, ebenso verwendbar zu vielen Gerichten in der Küche. (z.B. Zwetschgenknödel)

Herstellung

Aus unbehandelten, frisch geernteten und besonders aromatischen Zwetschgen entsteht durch langes, schonendes Eindicken in offenen Kesseln (bis zu 12 Stunden!) das unnachahmliche Zwetschgenmus. Es werden keinerlei Fremdzutaten beigefügt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

TARPA Zwetschgenmus ist auch nach dem Öffnen ungekühlt sehr gut haltbar!

Allergiehinweise

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓



Zwetschgenmus pur 100%, 220g

100% Frucht, aus unbehandelten Bio-Zwetschgen. Nach traditionellem Verfahren im offenen Kessel eingedickt.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
2008101			172415	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Verwendungsdauer..... 100 Tage

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-006, HU-ÖKO-01

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... trotz sorgfältiger Verarbeitung können noch vereinzelt Stein- und Schalenreste enthalten sein
Inverkehrbringer..... TARPA Bioprodukte, Keferloher-Markt-Straße 19, D-85640 Putzbrunn

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 0 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Gläschen
Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Sehr intensiver, ausgeprägter Geschmack nach vollreifen Zwetschgen.
Geruch..... würzig
Konsistenz..... Ziemlich fest