

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
236038	80540373	 8 005020 191037	266285	

Marke

Gildo Rachelli

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht
EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der
europäischen Zöliakiegesellschaften (AOECS)

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Frische VOLLMILCH** (pasteurisiert), SAHNE**, Manioksirup*, Rohrohrzucker**, 6,5% PISTAZIENpaste*, Stabilisator:
Johannisbrotkernmehl*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Schalenfrüchte

**aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die Herstellung von biologisch-dynamischem Eis ist gelebte Firmenphilosophie von Rachelli, entstanden aus dem stetigem Bemühen um Qualität.

Besonderheiten

Rachelli-Eis ist ideal für viele Allergiker, denn es verzichtet vollkommen auf den Einsatz von Ei und Gluten.

Kurzbeschreibung

Cremiges Pistazien-Eis mit sizilianischen Pistazien in Demeter-Qualität.





Pistazien Eis, 125ml

cremiges Pistazien-Eis mit sizilianischen Pistazien in Demeter-Qualität



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
236038	80540373	 8 005020 191037	266285	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Gluten

enthalten: Milch, Schalenfrüchte, Pistazie, Kuhmilcheiweiß, Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✓

glutenfrei✓

Lebensmittel gentechnikfrei✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
236038	80540373	 8 005020 191037	266285	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrohrzucker
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Koffeinangabe	koffeinfrei

Grund für Version	Layout
-------------------	--------

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-007
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Glutenfrei Ähre der europäischen Zöliakiegesellschaften (AOECS)

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Recht: Das Produkt entspricht den Anforderungen und Standards der entsprechenden EU-Verordnungen und Folgebestimmungen. Voll anerkannte Bio Ware gem. geltender EU-Öko-Verordnung. GMO: Durch den Ausschluss von gentechnischen Verfahren und gentechnisch veränderten Organismen bei der Erzeugung gemäß geltender EU-Öko-Verordnung ist das Produkt frei von Gentechnik. Nicht jedoch, wenn gentechnische Veränderungen unbeabsichtigt in unvermeidbaren Spuren beim Anbau, der Herstellung, des Inverkehrbringens oder des Behandelns in das Lebensmittel gelangen. Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Pistazien Eis, tiefgefroren
Inverkehrbringer	EMMI DESSERT ITALIA S.p.A.; via Cascinetta 44, 28013 Veruno (NO), Italien
Name Inverkehrbringer	EMMI DESSERT ITALIA S.p.A.
Straße Inverkehrbringer	via Cascinetta 44
PLZ Inverkehrbringer	28013
Ort Inverkehrbringer	Veruno (NO)
Land Inverkehrbringer	Italien

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	877 kJ / 210 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Kohlenhydrate	24 g
davon Zucker	23 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	0,10 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung



Pistazien Eis, 125ml

cremiges Pistazien-Eis mit sizilianischen Pistazien in Demeter-Qualität



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
236038	80540373	 8 005020 191037	266285	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Becher
Verpackungsmaterial..... Pappe, PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... produkttypisch nach Pistazien
Geruch..... typisch
Konsistenz..... fein-nussig