



# Soba 100% Buchweizen, 200,0g

Japanische Buchweizennudeln



<b>Artikelnummer</b> 270.2928	<b>GTIN-Stück</b>  8 713576 272925	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 713576 772913	<b>eco-ID</b> 144581	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

TerraSana



## Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

JP-BIO-154 |

## Zollrechtliche Herkunft

Japan (JP)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

## Zutaten

Buchweizenmehl\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

Soba ist das japanische Wort für Buchweizen. Diese Variante wird aus 100% Buchweizen hergestellt und ist somit auch 100% glutenfrei. Das ist etwas Besonderes, denn es ist echt eine Kunst, Buchweizennudeln elastisch zu machen. Unser japanischer Nudelproduzent kann das wie kein anderer. Japaner essen Soba oft in einer Brühe oder Miso-Suppe oder kombinieren sie mit Fisch-, Fleisch- oder Gemüsegerichten. Auch erhältlich: Soba 40% Buchweizen (und 60% Vollkornweizenmehl) und Soba Yomogi (mit Buchweizen, Vollkornweizenmehl und Beifuß). Willst du dir anschauen, wie unsere Soba in Japan hergestellt werden? [Klicke hier.](#)

## Kurzbeschreibung

Soba-Nudeln sind in Japan sehr beliebt. Sie werden aus 100% Buchweizen hergestellt und sind somit auch 100% glutenfrei. Sie werden von einem kleinen Produzenten in Japan auf traditionelle Weise hergestellt.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Einen Topf mit viel Wasser zum Kochen bringen. Gib die Soba hinzu und kochen sie 5-6 Minuten lang. In einem Sieb abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und dunkel lagern.



# Soba 100% Buchweizen, 200,0g

Japanische Buchweizennudeln



<b>Artikelnummer</b> 270.2928	<b>GTIN-Stück</b>  8 713576 272925	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 713576 772913	<b>eco-ID</b> 144581	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Huhn, Rind, Schwein, Kakao, Karotte, Koriander, Mais, Glutamat

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ ungesüßt ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓



# Soba 100% Buchweizen, 200,0g

Japanische Buchweizennudeln



<b>Artikelnummer</b> 270.2928	<b>GTIN-Stück</b>  8 713576 272925	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 713576 772913	<b>eco-ID</b> 144581	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... nicht gesüßt

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... JP-BIO-154

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Japanische Buchweizenspaghetti  
 Inverkehrbringer..... TerraSana Natuurvoeding BV; Waaier 10, NL- 2451AB Leimuiden Z-H,  
 Niederlande  
 Name Inverkehrbringer..... TerraSana Natuurvoeding BV  
 Straße Inverkehrbringer..... Waaier 10  
 PLZ Inverkehrbringer..... NL- 2451AB Leimuiden  
 Ort Inverkehrbringer..... Z-H  
 Land Inverkehrbringer..... Niederlande

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1500 kJ / 354 kcal  
 Fett..... 3 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,3 g  
 Kohlenhydrate..... 66,1 g  
 davon Zucker..... 1,1 g  
 Ballaststoffe..... 5,9 g  
 Eiweiß..... 12,8 g  
 Salz..... 0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Umschlag  
 Verpackungsmaterial..... Kunststoff

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein