



Happy Coco 20% Fruit PINEAPPLE Organic, Vegan, 250g

Happy Coco ist der Premiumanbieter für vegane Kokosdesserts



Artikelnummer 2015	GTIN-Stück 8 719325 822922	GTIN-Verpackung 8 720828 272015	eco-ID 293041	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Happy Coco



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU
Landwirtschaft, vegan - Europ. Vegetarian Union



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Sri Lanka

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Kokoscreme* 77% (Kokosmark*, Wasser), Ananas* 8%, Ananassaftkonzentrat 2,5*, Rohrohrzucker*, Stärke*, Zitronensaftkonzentrat*, Stabilisator (Guarkernmehl*), vegane Joghurtkulturen.

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Happy Coco Kokosdesserts sind Bio & VEGAN!

Besonderheiten

SCHMECKT WIE URLAUB!

Kurzbeschreibung

Happy Coco ist ein veganes Premiumprodukt. Aus wohlschmeckender Bio-Kokosmilch und echten Früchten!!

Rezept, Zubereitung

ideal zum Frühstücksmüsli, oder als Pausensnack, oder als exklusives veganes Dessert. Bringt Frische und einen Hauch exotische Sommerfreude zu uns!

Verarbeitungshinweis

Kühl Stellen +1 bis +7 °, innerhalb eines Tages nach dem Öffnen verbrauchen!





Happy Coco 20% Fruit PINEAPPLE Organic, Vegan, 250g

Happy Coco ist der Premiumanbieter für vegane Kokosdesserts



Artikelnummer 2015	GTIN-Stück 8 719325 822922	GTIN-Verpackung 8 720828 272015	eco-ID 293041	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ideal für alle Veganen Yoghurtfans!!

Zubereitung

kühlpflichtig, falls es sich erwärmt, verliert es den typischen Geschmack!

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei +1 bis +7 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Immer im Kühlschrank bei +1 bis +7 ° frisch halten. Sobald geöffnet innerhalb eines Tages verzehren!

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Happy Coco 20% Fruit PINEAPPLE Organic, Vegan, 250g

Happy Coco ist der Premiumanbieter für vegane Kokosdesserts



Artikelnummer 2015	GTIN-Stück 8 719325 822922	GTIN-Verpackung 8 720828 272015	eco-ID 293041	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	fruchteigene Süße, Rohrohrzucker
Verwendungsdauer	1 Tage
Garmethode	kalt verzehren

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Weitere Qualitätskriterien und Labels	vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	VEGANES PRODUKT!
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Vegane Bio Kokoszubereitung, Ananas
Inverkehrbringer	Happy Coco Deutschland GmbH; Sudelfeldweg 32, 85435 Erding, Deutschland

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	1 Becher pro Mahlzeit
Portion Packung	1

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	491 kJ / 118 kcal
Fett	8,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,7 g
Kohlenhydrate	9,9 g
davon Zucker	6,9 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	0,03 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	Alu, Papier, PP

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	milde Säure der veganen Yoghurtkulturen, angenehme Cocosnote!
Geruch	Kokosfleischähnlich durch hohen Kokos-Fettanteil!
Konsistenz	Luftig-leicht mit cremigem Schmelz wie auf einer Coco-Wolke