Coco Aminos Würzsauce 245ml - vegan, gluten-, soja-, histaminfrei

245.0 Milliliter (ml) , Flasche (Glas) / 318.0 g Abtropfgewicht Inhalt

Artikelnummer Inverkehrbringer 0745760033423

Bio-ID: 5654ec5d-99bb-4a70-bc67-ca4faf3e0c80

GTIN Artikel

0745760033423

GTIN VPE 1

0745760033430

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Würzsauce
Öko-Kontrollstellennummer	PL-EKO-08 (TÜV RHEINLAND POLSKA Sp. z o.o.)
Herkunft EU Bio Logo	Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Produktbeschreibung lang	Coco Aminos Würzsauce, gluten-, soja- und histaminfrei

Zutaten

Zutatenverzeichnis:
Kokosblütennektar* Wasser balinesisches Meersalz

Zutatenlegende	*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
Zutatenlegende Textfeld	*kontrolliert biologischer Anbau
Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der Hauptzutaten)	Indonesien
Wechselnde Ursprungsländer	Nein

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja
Koscher	Ja
Halal	Ja
Ohne Zuckerzusatz	Nein
Zuckerfrei	Nein
Health Claims	ARM AN GESÄTTIGTEN FETTSÄUREN, FETTFREI/OHNE FETT, FREI VON GESÄTTIGTEN FETTSÄUREN

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Garantiert nein (mit Analyse)	Dinkel, Weizen, Gerste, Roggen, Soja, Hafer, Sesam, Sellerie, Sonstiges glutenhaltiges Getreide

Weitere (freiwillige) Angaben Inhaltsstoffe

Ja (laut Rezeptur enthalten)	Fructose

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise	Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Nach dem Öffnen gekühlt lagern

Gebrauchsanleitung und Verarbeitungshinweise (vormals Zubereitungsempfehlung):
Alternative zu Soja- und Shoyusauce Für Reisgerichte, Salate, Suppen, Sushi, Dips, Dressings, Popcorn und Marinaden und vieles mehr

Verarbeitungsweise Freitext	Unsere Coco Aminos Würzsauce ist soja- , histamin- und glutenfrei. Sie wird liebevoll auf Bali aus unserem leckeren Kokosblütennektar hergestellt. Mit ihrer kräftig würzigen und leicht fruchtig-süßen Note ist sie universell einsetzbar. Coco Aminos enthält weniger Salz als andere Würzsaucen und verleiht allen Gerichten einen einzigartig exotischen Kick. Sie ist die optimale Alternative zu Sojasauce.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:
Unsere Würzsauce ist soja-, gluten-, und histaminfrei. Sie wird liebevoll auf Bali aus unserem leckeren Kokosblütennektar hergestellt. Mit ihrer kräftig würzigen und leicht fruchtig-süßen Note ist sie universell einsetzbar. Coco Aminos enthält weniger Salz als andere Würzsaucen und verleiht allen Gerichten einen einzigartig exotischen Kick. Sie ist die optimale Alternative zu Sojasauce. Empfohlene Verwendung: Für Reisgerichte, Salate, Suppen, Sushi, Dips, Dressings, Popcorn, Marinaden und vieles mehr.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 ml
Energie / Brennwert kJ	572 kJ
Energie / Brennwert kcal	135 kcal
Fett	0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	33.3 g
Davon Zucker	28.8 g
Davon mehrwertige Alkohole	0 g
Davon Stärke	0 g
Ballaststoffe	0.5 g
Eiweiß	0.5 g
Salz	9.9 g

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Produzent & Inverkehrbringer

Name	goodmoodfood GmbH
Straße	Gethsemanestr.2
PLZ	10437
Ort	Berlin
Marken-URL	www.goodmoodfood.de

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Coco Aminos Würzsauce 245ml - vegan, gluten-, soja-, histaminfrei

245.0 Milliliter (ml) , Flasche (Glas) / 318.0 g Abtropfgewicht Inhalt

Artikelnummer Inverkehrbringer 0745760033423

Bio-ID: 5654ec5d-99bb-4a70-bc67-ca4faf3e0c80

GTIN Artikel

0745760033423

GTIN VPE 1

0745760033430

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Würzsauce
Öko-Kontrollstellennummer	PL-EKO-08 (TÜV RHEINLAND POLSKA Sp. z o.o.)
Herkunft EU Bio Logo	Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Produktbeschreibung lang	Coco Aminos Würzsauce, gluten-, soja- und histaminfrei

Zutaten

Zutatenverzeichnis:
Kokosblütennektar* Wasser balinesisches Meersalz

Zutatenlegende	*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
Zutatenlegende Textfeld	*kontrolliert biologischer Anbau
Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der Hauptzutaten)	Indonesien
Wechselnde Ursprungsländer	Nein

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja
Koscher	Ja
Halal	Ja
Ohne Zuckerzusatz	Nein
Zuckerfrei	Nein
Health Claims	ARM AN GESÄTTIGTEN FETTSÄUREN, FETTFREI/OHNE FETT, FREI VON GESÄTTIGTEN FETTSÄUREN

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Garantiert nein (mit Analyse)	Dinkel, Weizen, Gerste, Roggen, Soja, Hafer, Sesam, Sellerie, Sonstiges glutenhaltiges Getreide

Weitere (freiwillige) Angaben Inhaltsstoffe

Ja (laut Rezeptur enthalten)	Fructose

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise	Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Nach dem Öffnen gekühlt lagern

Gebrauchsanleitung und Verarbeitungshinweise (vormals Zubereitungsempfehlung):
Alternative zu Soja- und Shoyusauce Für Reisgerichte, Salate, Suppen, Sushi, Dips, Dressings, Popcorn und Marinaden und vieles mehr

Verarbeitungsweise Freitext	Unsere Coco Aminos Würzsauce ist soja- , histamin- und glutenfrei. Sie wird liebevoll auf Bali aus unserem leckeren Kokosblütennektar hergestellt. Mit ihrer kräftig würzigen und leicht fruchtig-süßen Note ist sie universell einsetzbar. Coco Aminos enthält weniger Salz als andere Würzsaucen und verleiht allen Gerichten einen einzigartig exotischen Kick. Sie ist die optimale Alternative zu Sojasauce.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:
Unsere Würzsauce ist soja-, gluten-, und histaminfrei. Sie wird liebevoll auf Bali aus unserem leckeren Kokosblütennektar hergestellt. Mit ihrer kräftig würzigen und leicht fruchtig-süßen Note ist sie universell einsetzbar. Coco Aminos enthält weniger Salz als andere Würzsaucen und verleiht allen Gerichten einen einzigartig exotischen Kick. Sie ist die optimale Alternative zu Sojasauce. Empfohlene Verwendung: Für Reisgerichte, Salate, Suppen, Sushi, Dips, Dressings, Popcorn, Marinaden und vieles mehr.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 ml
Energie / Brennwert kJ	572 kJ
Energie / Brennwert kcal	135 kcal
Fett	0 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.

Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	33.3 g
Davon Zucker	28.8 g
Davon mehrwertige Alkohole	0 g
Davon Stärke	0 g
Ballaststoffe	0.5 g
Eiweiß	0.5 g
Salz	9.9 g

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Produzent & Inverkehrbringer

Name	goodmoodfood GmbH
Straße	Gethsemanestr.2
PLZ	10437
Ort	Berlin
Marken-URL	www.goodmoodfood.de

Dieses Datenblatt wurde automatisch von DATA NatuRe generiert. Für die Richtigkeit der Daten ist allein der Hersteller / Inverkehrbringer verantwortlich.