

Produktspezifikation/Scheda tecnica

REV. 0 del 14/03/2023

KOBAS Kimchi Weißkohl mild/Cavolo Bianco BIO

Verkehrsbezeichnung Denominazione legale	Fermentiertes Gemüse und Obst, Bio. Verdura e frutta biologica fermentata.																						
Hersteller & Vertrieb Produttore & Distribuzione	Lechner Herbert Via Dr.-F.-Tappeiner 39023 Lasa (BZ) – IT Vertrieben durch Rizzi Group Srl, Via Centrale 107, 39021 Laces (BZ) - IT																						
Verpackungsart Packaging & Recycling	Glas mit Schraubdeckel und bedruckter, transparenter Etikette Vasetto con capsula di acciaio ed etichetta trasparente stampata Etichetta – PP5 Vasetto – GL70 Capsula – C/FE91																						
Nettofüllmenge Peso netto	e 180g																						
Haltbarkeit Shelf life/TMC	Haltbarkeit nach Produktion: 30 Monate Shelf life dopo data di produzione: 30 mesi																						
Zutatenliste Ingredienti	<p>Zutaten: Weißkohl* (52%), Karotten*, Weißer Rettich*, Zwiebel*, Birne*, Apfel*, Salz, Knoblauch*, Koriander*. Grüner Pfeffer*.</p> <p>Ingredienti: Cavolo bianco* (52%), carote*, ravenello bianco*, cipolla*, pera*, mela*, sale, aglio*, coriandolo*, pepe verde*.</p> <p><i>*aus kontrolliert biologischem Anbau./da agricoltura biologica controllata.</i></p>																						
Allergene Allergeni	Das Produkt enthält keine nach VO (EU) Nr. 1196/2011 kennzeichnungspflichtigen Allergene. Il prodotto non contiene allergeni che richiedono l'etichettatura ai sensi del Regolamento (UE) n. 1196/2011.																						
Nährwerte Valori nutrizionali medi	<p>Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:/valori nutrizionali medi per 100g</p> <table border="1"> <tr> <td>Energie/Energia</td> <td>85/20</td> <td>kJ/kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett/Grassi</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>-davon gesättigte Fettsäuren/ -di cui acidi grassi saturi</td> <td>0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate/Carboidrati</td> <td>3,0</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>-davon Zucker/ -di cui zuccheri</td> <td>1,4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß/Proteine</td> <td>0,76</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Salz/Sale</td> <td>1,4</td> <td>g</td> </tr> </table>		Energie/Energia	85/20	kJ/kcal	Fett/Grassi	0	g	-davon gesättigte Fettsäuren/ -di cui acidi grassi saturi	0	g	Kohlenhydrate/Carboidrati	3,0	g	-davon Zucker/ -di cui zuccheri	1,4	g	Eiweiß/Proteine	0,76	g	Salz/Sale	1,4	g
Energie/Energia	85/20	kJ/kcal																					
Fett/Grassi	0	g																					
-davon gesättigte Fettsäuren/ -di cui acidi grassi saturi	0	g																					
Kohlenhydrate/Carboidrati	3,0	g																					
-davon Zucker/ -di cui zuccheri	1,4	g																					
Eiweiß/Proteine	0,76	g																					
Salz/Sale	1,4	g																					
Geschmackliche Eigenschaften Il gusto caratteristico	Unser Klassiker zeichnet sich durch seine ausgewogene Balance von anhaltender, frischer Säure und zugleich natürlichen Süße aus. Die Fermentation bester italienischer Bio-Rohstoffe und ausgewählter Gewürze macht unser Kobas Weißkohl zu einem wahren Allrounder.																						

	<p>Il nostro classico si caratterizza per l'equilibrio tra acidità persistente e dolcezza naturale. La fermentazione delle migliori materie prime biologiche italiane e di spezie selezionate fa sì che il nostro Kobas cavolo bianco si sposa con piatti di ogni tipo.</p>
GVO OGM	<p>Hiermit wird bestätigt, dass das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Organismen enthält oder aus solchen besteht.</p> <p>Si conferma che, per quanto a nostra conoscenza, il prodotto in questione non contiene né è costituito da organismi geneticamente modificati che devono essere etichettati in conformità al Regolamento (CE) n. 1829/2003 e al Regolamento (CE) n. 1830/2003.</p>
Mikrobiologische Eigenschaften Caratteristiche microbiologiche	<p>Das Produkt entspricht den geltenden Vorgaben gemäß VO (EU) Nr. 2073/05 in der geltenden Fassung. Das Produkt wird einer schonenden Pasteurisation unterzogen.</p> <p>Il prodotto è conforme ai requisiti applicabili secondo il Regolamento (UE) n. 2073/05 e successive modifiche. Il prodotto viene sottoposto a una delicata pastorizzazione.</p>
Weitere Eigenschaften Altre caratteristiche	<p>Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Es wurden keine Nanomaterialien eingesetzt.</p> <p>Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono stati utilizzati nanomateriali.</p>

