

Produktspezifikation/Scheda tecnica

REV. 0 del 14/03/2023

KOBAS Kimchi Wirsing mild/Cavolo Verza 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: Wirsing* (52%), Karotten*, Weißer Rettich*, Zwiebel*, Birne*, Apfel*, Salz, Knoblauch*, Koriander*, grüner Pfeffer*.</p> <p>Ingredienti: Cavolo verza* (52%), carote*, ravanello 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>81/19</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>2,5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>-davon Zucker/ -di cui zuccheri</td> <td>1,2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß/Proteine</td> <td>0,96</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Salz/Sale</td> <td>1,9</td> <td>g</td> </tr> </table>		Energie/Energia	81/19	kJ/kcal	Fett/Grassi	0	g	-davon gesättigte Fettsäuren/ -di cui acidi grassi saturi	0	g	Kohlenhydrate/Carboidrati	2,5	g	-davon Zucker/ -di cui zuccheri	1,2	g	Eiweiß/Proteine	0,96	g	Salz/Sale	1,9	g
Energie/Energia	81/19	kJ/kcal																					
Fett/Grassi	0	g																					
-davon gesättigte Fettsäuren/ -di cui acidi grassi saturi	0	g																					
Kohlenhydrate/Carboidrati	2,5	g																					
-davon Zucker/ -di cui zuccheri	1,2	g																					
Eiweiß/Proteine	0,96	g																					
Salz/Sale	1,9	g																					
Geschmackliche Eigenschaften Il gusto caratteristico	Es sind die typisch rauhen Blätter unseres Wirsings, der in unserem Kobas Wirsing für ein einzigartiges Mundgefühl und Geschmackserlebnis sorgen. Die Kombination aus Kohlgemüse und sorgfältig ausgewählten Bio-Früchten sorgt für ein frisches, mildes Aroma, das sich durch unsere spontane Fermentation bestens entfalten kann.																						

	<p>Sono le foglie tipicamente ruvide della verza a conferire un'esperienza unica al nostro Kobas cavolo verza.</p> <p>La combinazione di cavolo e di frutta biologica accuratamente selezionata garantisce un aroma fresco e delicato che si sviluppa grazie alla fermentazione spontanea.</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.</p> <p>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.</p> <p>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>

