



Keltische Kräuterküche

25.0 Gramm (g), Tüte

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 31359

BIO-ID: 3a6d9071-f24e-4bac-9eee-39cd73cbe414

GTIN Stück



4022346313596

GTIN VPE1



4022346813591



Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Gewürzmischung
Öko-Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-013 (QC & I Gesellschaft für Kontrolle u. Zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen mbH)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
Qualität Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Produktbeschreibung (lang)	Fein, mit würzigen Wildkräutern aus d. Tradition der Kelten.



Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

Zutaten: Gundelrebe (ca. 24%), Brennnesselblatt, Bärlauch (ca. 16%), Knoblauch, Schabzigerklee, Beifuss.' Wolliger' Anteil = Beifuss, bitte mitverwenden

Zutatenlegende Freitext Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Diverse

Wechselnde Ursprungsländer Nein

Keltische Kräuterküche

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 31359



Ernährungshinweise

Vegan Ja

Vegetarisch Ja

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Kann in Spuren enthalten sein Senf, Sellerie

Produkt enthält Textfeld Hinweis für Allergiker zu möglichen
Spurenkontaminationen mit allergenen
Stoffen nach LMIV (EU-VO 1169/2011):
Wir bestätigen, dass alle
Zutatenangaben zu unseren Gewürz-,
Kräuter- und Teemischungen auf
unseren Produktverpackungen bzw. in
unseren Zutatenlisten Volldeklorationen
sind. Auch Zutaten von weniger als 1 %
werden angegeben. Da wir alle unsere
Gewürze und Kräuter in unseren
Räumen lagern, und auch in eigener
Produktion mischen, mahlen und
verarbeiten, sind Spurenkontaminationen
von Gewürz- und Kräuter-Allergenen
nicht auszuschließen. Für die Allergene
SENF und SELLERIE verfügen wir über
geeignete Reinigungspläne und machen
regelmäßig analytische Tests, die eine
Kontamination weitestgehend
ausschließen. GLUTEN-Freiheit kann nie
garantiert werden, da in den
landwirtschaftlichen Zulieferbetrieben oft
auch Getreide verarbeitet wird und der
EU-Grenzwert für Glutenfreiheit von
20mg/kg dadurch leicht überschritten
werden kann. Bei unseren betroffenen

Keltische Kräuterküche

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 31359



Rezepturen sind die Allergene SENF und SELLERIE der LMIV-Liste in den Zutatenlisten hervorgehoben, sowie in der Allergenliste angeklickt. Alle anderen Allergene der LMIV-Liste werden nicht in unseren Räumen gelagert oder verarbeitet. Bis zu einer evtl. gesetzlichen Neuregelung oder Durchführungsbestimmung verzichten wir auf die freiwillige Spurenkennzeichnung auf der Ware (unbeabsichtigte oder unwissentliche Einträge aus der Erzeugung, Transport, Lagerung bis zur Produktion), die in der derzeit ungeregelten Situation eher zu einer Verunsicherung führen würde. Die Verbraucherzentrale macht auf die Problematik der aus haftungsrechtlichen Gründen dann wahrscheinlich erfolgenden Überdeklaration von möglichen Spuren aufmerksam, die eine unnötige Einschränkung/Panik für Allergiker bedeute. In der Datenbank gibt es leider keine andere passende Möglichkeit, als die Spuren anzuklicken. Hinweis zu Ursprung und Herkunft: Bis auf wenige begründete Ausnahmen mahlen und mischen wir in unserem Haus selbst, und füllen auch selbst von Hand bzw. halbautomatisch (Präziblit) ab. Die Herkunfts- bzw. Ursprungsländer der Produkte können sich wegen der zunehmenden Knappheiten bei Bio-Rohstoffen schon mal kurzfristig ändern. Bei Tee geben wir gerne, wo es möglich ist, die Teefarmen an. Im Einzelnen können sich diese ebenfalls kurzfristig ändern. Da viele ehemaligen Entwicklungsländer und Schwellenländer auf dem Sprung sind, werden viel mehr Agrarprodukte nun im eigenen Land

Keltische Kräuterküche

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 31359



benötigt, sodass z.B. auch weniger Bio-Gewürze und -Tees für den Export zur Verfügung steht. Aktuelle Länder und ggfs. (Tee-) Farmen sind auf den Rücketiketten der Produkte angegeben. Hier in der Datenbank stehen bei evtl. Wechsel dann mehrere Länder bzw. „diverse Länder“.

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen.

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Ideale Lagerung: licht- und befallgeschützt, trocken, bei ca. 16°C.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Verwendung: zu Nudeln, Pilzen, Kürbis, Tofu, (Fleisch-) Eintöpfe, Suppen, Gratin/Bratkartoffeln.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen Ja

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status Lebensmittel

Angaben zum Hersteller / Produzent / Inverkehrbringer

Name Heuschrecke Naturkost GmbH

Straße Redcarstr. 50a

PLZ 53842

Ort Troisdorf-Spich

Land Deutschland

Homepage (Marke) www.heuschrecke.com