Traubenkernmehl Bio von Govinda - 200 g

Reading excerpt

Traubenkernmehl Bio von Govinda - 200 g

of

Publisher: Govinda Natur

https://www.narayana-verlag.com/b21193

In the Narayana webshop you can find all english books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life.

Copying excerpts is not permitted.
Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Germany
Tel. +49 7626 9749 700
Email info@narayana-verlag.com
https://www.narayana-verlag.com

Traubenkern Mehl

200.0 Gramm (g) , Dose

Artikelnummer Inverkehrbringer 881

Bio-ID: 2d2a7ae8-0b8b-4cb3-a407-9520cc08b4f6

GTIN Artikel

4038507005927

GTIN VPE 1

4038507005934

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Traubenkern Mehl
Öko-Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-001 (Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH)
Herkunft EU Bio Logo	EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel

Produktbeschreibung lang:

Govinda´s Bio-Traubenkernmehl wird durch schonende Kaltpressung aus den Kernen sonnengereifter roter Weintrauben aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen. Traubenkerne sind unter den Nahrungsmitteln die reichste natürliche Quelle an oliomeren Procyanidinen (OPC), sekundären Pflanzenstoffen aus der Gruppe der Polyphenole. Der Traubenkern ist unter allen Lebensmittel einzigartig durch seine bioaktiven Wirkstoffe. Zusätzlich zeichnet sich Traubenkernmehl durch natürlich hohe Gehalte an Ballaststoffen sowie der Mineralstoffe / Spurenenelemente, Calcium, Magnesium und Eisen aus. Traubenkernmehl ist vielfältig verwendbar, z.B. als Backzutat (einfach 5-7% herkömmliches Mehl durch Traubenkernmehl ersetzen), für Brot, Brötchen, Pizza, Kuchen, Suppen und Desserts. Traubenkernöl sollte nicht zusammen mit Molkereiprodukten eingenommen werden, da das in diesen Produkten enthaltene Eiweiß die antioxidative Wirkung des OPC Schmälert. Alternativ können Reis- Soja-, bzw. Hafergetränke verwendet werden.

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

Zutaten

Zutatenverzeichnis:
100% Traubenkernmehl*

Zutatenlegende	*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der Hauptzutaten)	Deutschland
Wechselnde Ursprungsländer	Ja

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Ja
Rohkost Gradangabe (maximal erhitzt auf)	42 °C
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja
Koscher	Nein

Inhaltsstoffe & Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Kann in Spuren enthalten sein	Paranüsse, Khorasan-Weizen, Sesam, Cashewnüsse, Mandeln, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse, Haselnüsse

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Freitext:

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

Bitte kühl und trocken lagern

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:
Zur Zugabe in Smoothies in Müslis etc.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie / Brennwert kJ	665 kJ
Energie / Brennwert kcal	158 kcal
Fett	5.7 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1.4 g
Kohlenhydrate	17.2 g
Davon Zucker	5.4 g
Ballaststoffe	58.3 g
Eiweiß	9.5 g
Salz	< 0.1 g
Calcium	"590" Anteil empf. Tagesdosis: 74 %
Magnesium	"120" Anteil empf. Tagesdosis: 32 %
Eisen	"7" Anteil empf. Tagesdosis: 50 %

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel

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

Produzent & Inverkehrbringer

Name	Govinda Natur GmbH
Straße	Joseph-Monier-Straße 12
PLZ	67433
Ort	Neustadt an der Weinstraße

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

Traubenkernmehl Bio von Govinda - 200 g
Aus kontrolliert biologischem Anbau

order

More books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life www.narayana-verlag.com