

# Spezifikation

## Borlotti Bohnen CH



### Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

12288 (500 g) / 12277 (5 kg)  
Gemäss Bestellung Kunde

### Beschreibung

Borlotti Bohnen sind reich an Eiweiss und Nahrungsfasern und sättigen lange. Darüber hinaus enthalten sie Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium und Eisen. Getrocknete Borlotti Bohnen haben eine charakteristische rotgesprenkelte Haut, die beim Kochen verschwindet. Sie sind in der Küche vielseitig einsetzbar und Bestandteil einer vollwertigen Ernährung. Borlotti Bohnen schmecken süsslich und veredeln herzhafte Suppen, Minestrone und Eintöpfe, eignen sich auch für Salate sowie in Gerichten mit Teigwaren oder Reis.

### Zusammensetzung und Herkunft

Borlotti Bohnen (CH) aus biologischer Landwirtschaft.

### Hinweise

Das Produkt kann trotz sorgfältiger Verarbeitung Steine und Schalenteile enthalten. Salz, sowie säurehaltige Zutaten (Zitronensaft, Essig, Weisswein, etc.) erst nach dem Kochen beifügen.

### Status

Bio Knospe CH  
keimfähig  
vegan

### Herstellverfahren

Unsere CH-Knospe Bohnensorten werden ausschliesslich in der Schweiz von unseren Produzenten angebaut. Sind die Bohnen reif, werden Sie maschinell geerntet. Das Erntegut wird in einem technisch aufwendigen Verfahren vorgereinigt. Die Bohnen werden in der Sammelstelle getrocknet. Eine erneute Reinigung ist danach nötig: Denn trotz aller Sorgfalt können noch Steinchen oder Getreidekörnern enthalten sein.

### Zubereitung / Verwendung

Wenn die Borlotti Bohnen über Nacht eingeweicht werden, verkürzt sich die Kochzeit um ca. 15 min! Tipp: Vor dem Kochen die Borlotti Bohnen gut abspülen und mit frischem Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze nicht zu weich garen.

Salz, sowie säurehaltige Zutaten (Zitronensaft, Essig, Weisswein, etc.) erst nach dem Kochen beifügen.

---

**Kochtabelle**

Einweichen h	10-12 h
Verhältnis	ca. 1:3
Kochzeit min.	ca. 60 min.

---

**Allergene**

Gluten	Kann
Allergikerinfo	Kann Gluten enthalten.

---

**Nährwerte 100gr./100ml**

Energie (Kilojoule)	1'280 kJ
Energie (Kilokalorien)	305 kcal
Fett	1.5 g
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiss (Protein)	21 g
Salz	0 g
Quelle	Recherche Biofarm

---

**Beschreibung / Sensorik**

Aussehen, Farbe	hell-dunkelbeige, mit länglichen roten Streifen; verlieren die charakteristische Färbung während dem Kochen
Konsistenz	fest
Geruch	neutral
Geschmack	arttypisch, süsslich
Reinheitsgrad	artenrein
Kalibrierung	ca. 10-15 mm

---

**Fremdbesatz**

<0.3% verarbeitungsbedingter Fremdbesatz und Schalenreste, staubfrei.

---

**Fremdkörper**

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

---

**Lagerbedingungen**

Lagerbedingung	Bei Raumtemperatur (15 – 22°C) trocken (<60% rel. Feuchte) lagern.
Lagerhaltung	Kühl und trocken lagern.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	540 Tage
Bezeichnung Warenlos	Jedes Gebinde ist mit einer Warenlosnummer gekennzeichnet.

---

**Allgemeine Anforderungen**

Gesetzliche Bestimmungen	Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.
Richtlinien BIO Suisse	Das Produkt entspricht der Bio-Verordnung. Bei Knospe Produkten: Das Produkt entspricht den Bio-Suisse Richtlinien "Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten".
GVO	Es werden weder in der Produktion (Saatgut) noch in der Verarbeitung gentechnologische Erzeugnisse (gemäss Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel VGVL) eingesetzt.
Rückstellmuster	Ein Rückstellmuster des entsprechenden Warenloses ist beim Hersteller bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinterlegt.
Zertifizierung Biofarm	ISO 22'000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

---

**Kontakt**

Biofarm-Genossenschaft	Qualitätssicherung
Beim Bahnhof	Christian Jeremias
4936 Kleindietwil	Tel. 062 957 80 64
Tel. 062 957 80 50	jeremias@biofarm.ch
www.biofarm.ch	
info@biofarm.ch	