

Spezifikation

Knoblauch schwarz CH 60 g+



Artikelnummer / Einheit

36214 (Stück)

Liefereinheit

Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Die erste Wahrnehmung des schwarzen Knoblauchs am Gaumen ist weich und kandierte, leicht süsslich, erinnert an Balsamico, Pflaumen und Süssholz. Am Ende des Mundes eine leichte und sehr erfrischende Säure. Schwarzer Knoblauch kann sogar als Leckerbissen sofort gegessen werden.

Zusammensetzung und Herkunft

Knoblauch schwarz (CH), aus biologischer Landwirtschaft

Status

Bio Knospe CH

vegan

Herstellverfahren

Der schwarze Knoblauch wird durch einen Reifungsprozess von weissem Knoblauch von 4 bis 6 Wochen gewonnen. Es geht nicht um Gärung, sondern um Karamellisierung, die den Knoblauch bekömmlich macht und ihm einen sehr feinen Geschmack verleiht.

Zubereitung / Verwendung

Schwarzer Knoblauch passt sowohl zu herzhaften als auch zu süssen Speisen, was sehr vielseitige Verwendungsmöglichkeiten anbietet: - Geschnitten auf einer Scheibe Toast mit gesalzener Butter - Tomaten, Mozzarella und schwarzer Knoblauch Bruschetta - In Saucen und Marinaden - In Kartoffelpüree gestampft - Im Salatdressing - Im Risotto - Mit Butternudeln - In Kürbissuppe gemischt - In Streifen unter der Haut eines Huhns - Als Beilage zu Frischkäse - In einer Schokoladencreme - mit Vanilleeis

Allergene

Allergenfrei gemäss LIV

Ja

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	1'000 kJ
Energie (Kilokalorien)	239 kcal
Fett	0.5 g
Kohlenhydrate	50 g
Davon Zucker	26 g
Eiweiss (Protein)	10 g
Salz	0.02 g

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	schwarze Knoblauchzehen in grau, braun, schwarze Hülle
Konsistenz	weich, cremig
Geruch	nach Knoblauch
Geschmack	arttypisch
Reinheitsgrad	artenrein

Fremdbesatz

Kein Fremdbesatz

Fremdkörper

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

Lagerbedingungen

Lagerbedingung	Trocken und vor Licht geschützt lagern.
Lagerhaltung	Bewahren Sie die Schoten kühl und vor Licht geschützt, vorzugsweise in einem luftdichten Behälter auf, damit sie ihre weiche Textur und ihren zarten Geschmack behalten.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	365 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
Beim Bahnhof
4936 Kleindietwil
Tel. 062 957 80 50
www.biofarm.ch
info@biofarm.ch

Qualitätssicherung
Christian Jeremias
Tel. 062 957 80 64
jeremias@biofarm.ch