

Bio Bandnudeln aus Durum Hartweizengrieß mit 30% Ei

EAN Code	9120106770070	
Produktbeschreibung kurz	Bio Eierteigwaren, aus Durum Hartweizengrieß und frischen Bioeiern vom eigenen Hof	
Produktbeschreibung detailliert	Was macht denn so umwobenen Geschmacksgenuss alter italienischer Pasta aus? Liebe und viel Handwerk. Deshalb werden auch unsere Bio Nudeln liebevoll handgefertigt. Alle Nudel Teigwaren werden bei unter 40 Grad Celsius Luft getrocknet. So bleiben die Aminosäuren des Getreides und der Eier vollständig erhalten. Dadurch erhalten alle Nudeln aus dem Eierreich Rohkostqualität. Das führt zu einem intensiveren Geschmack und liefert wichtige Enzyme für einen gesunden Körper. Lasst es euch schmecken!	
Zutatenliste	Hartweizengrieß, Eier 30%	
Bio-Produkt	Ja	
Nettofüllmenge	250g	
Abtropfgewicht in g	250g	
Alkoholgehalt in % vol.	0	
Haltbarkeit	18 Monate	
Lagerhinweis	Kühl und trocken lagern	
Gebrauchsanleitung / Tipps	Kochzeit 8 Minuten	
Einkaufspreis netto (ohne MWSt.)	€ 3,10	
Steuersatz	13%	
UVP brutto (inkl. MWSt.)	€ 3,50	
Allergenkennzeichnung		
x	A – Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H – Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
	B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
x	C – Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	M – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
	D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	N – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O – Schwefeldioxid und Sulfite
	F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	G – Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse	R – Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Zusätzliche Allergenkennzeichnung	keine	
Nährwertkennzeichnung		
Nährwertangaben beziehen sich auf	100g	
Brennwert in kJ	1517	
Brennwert in kcal	362	
Fett in g	6,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren in g	1,5 g	
Kohlenhydrate in g	65,4 g	
davon Zucker in g	0,5 g	
Eiweiß in g	17,1	
Salz in g	0	