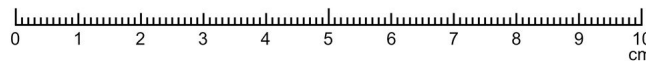


BIO Kombu Flakes (AAAC0299)

(Laminaria digitata, L. Hyperborea, L. ochroleuca, Fingertang (DE), Devils Apron (US))



Beschreibung

Schonend getrockneter und zu Flocken zerkleinerter Kombu (Laminaria) aus bio-zertifizierter Wildsammlung.

Sensorik:

Aussehen: Flocken, zerkleinerte Algenstücke, Partikelgröße 10–20 mm, rieselfähig

Farbe: olivgrün, braun, gelbbraun

Konsistenz: trocken, ledrig, leicht spröde

Geruch: meerartig, leicht jodhaltig, salzig, algig

Geschmack: umami, salzig, leicht süßlich, algenartig

Nährwerte (je 100 g)*:

Brennwert: 753 kJ

Brennwert: 181 kcal

Fett: 2 g

davon ges. Fettsäuren: 0,7 g

Kohlenhydrate: 18 g

Ballaststoffe: 34 g

*: Da die Algen Naturprodukte sind, können als Analysewerte nur Mittelwerte gegeben werden. Die tatsächlichen Werte schwanken von Charge zu Charge.

BIO Kombu Flakes (AAAC0299)

(Laminaria digitata, L. Hyperborea, L. ochroleuca, Fingertang (DE), Devils Apron (US))



Eiweiß: 9,2 g

Salz: 5,1 g

Trocknungsverlust*: 85-92%. Die Trocknung erfolgt unter 42°C. Das Produkt hat Rohkost-Qualität.

Allergene: Alle Algenprodukte können Spuren anderer Algenarten, von Muscheln, Krustentieren und Fisch enthalten.

Herkunft: EU

Haltbarkeit: 3 Jahre

Lagerung: kühl und trocken

Die Produkte sind bio-zertifiziert (VO (EU) 2018/848).

Die Produkte sind konform gemäß VO (Euratom) 2016/52.

Das Produkt ist nach HACCP-Kriterien unter Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen und hygienerechtlichen (VO (EG) 852/2004) hergestellt.

Das Verpackungsmaterial entspricht den Vorschriften über Lebensmittelqualität (EG) Nr. 1935/2004 und (EG) Nr. 10/2011.

Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Organismen und daher von den spezifischen Kennzeichnungsanforderungen der EU-Verordnungen zu (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 befreit.

Attenweiler, den 15.5.2025

gez. Michael Hofmann

A handwritten signature in blue ink that reads "Michael Hofmann".



*: Da die Algen Naturprodukte sind, können als Analysewerte nur Mittelwerte gegeben werden. Die tatsächlichen Werte schwanken von Charge zu Charge.