

Bio Quellersalz(AAAS873)

(Salicornia europaea, S. Ramosissima, Passe-Pierre-Alge, Meeres-Spargel, Salicornia, Zeekraal (NL), Espárrago de mar (ES), Saltwort (EN), Deniz Börülcesi (TÜR))



Beschreibung

getrocknete "Blumen" (weiche Pflanzenteile) des Quellers und flexible Stängel, zerkleinert

Sensorik:

Aussehen: Granulat 2 -5 mm

Farbe: hellgrün, hellbraun

Konsistenz: krümelig, teils fest

Geruch: arttypisch, leicht aromatisch, nach Meer

Geschmack: arttypisch, salzig, nach Meer

Nährwerte (je 100 g)*:

Brennwert: 366 kJ

Brennwert: 88 kcal

Fett: 2,3 g

davon ges. Fettsäuren: 0,6 g

Kohlenhydrate: 3,6 g

davon Zucker: 1,5 g

Ballaststoffe: 6,8 g

Eiweiß: 9,7 g

Salz: 43,2 g

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

Bio Quellersalz(AAAS873)

(Salicornia europaea, S. Ramosissima, Passe-Pierre-Alge, Meeres-Spargel, Salicornia, Zeekraal (NL), Espárrago de mar (ES), Saltwort (EN), Deniz Börülcesi (TÜR))



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

Herkunft: Portugal, Frankreich, Niederlande (chargenabhängig)

Haltbarkeit: 2 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.

Jede geerntete Charge wird auf Schwermetalle, Jod und Mikroorganismen analysiert. Die Analysewerte stellen wir chargenabhängig zur Verfügung.

Attenweiler, den 14.5.2025

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.

Algenladen GmbH, Weierstr. 8, 88448 Attenweiler, Tel: 07343-9223254
Kontakt: info@algenladen.de

<https://www.algenladen.de>