

Meerestraube (Umibudo) dehydriert in Salz (LEB60967)

(Caulerpa lentillifera , Umibudo (JP), Sea grapes (US), Lato (PH), grüner Kaviar)



Beschreibung

ganze Stängel der Umibudo-Age (Meerestraube) mit Salz vermischt und dehydriert

Sensorik:

Aussehen: Zunächst Mischung aus dehydrierter Alge und Salz. Nach dem Re-Hydrieren ganze Algenzweige, traubenförmig, kugelige Enden, 10–20 cm, unzerkleinert.

Farbe: hellgrün, mittelgrün, olivgrün

Konsistenz: knackig, feucht, elastisch, bissfest

Geruch: meerartig, leicht salzig, algig, neutral

Geschmack: salzig, meeresartig, leicht nussig, umami, frisch

Nährwerte (je 100 g)*:

Brennwert: 200 kJ

Brennwert: 48 kcal

Fett: 0,2 g

davon ges. Fettsäuren: 0,2 g

Kohlenhydrate: 0,8 g

davon Zucker: 0,2 g

Eiweiß: 0,4 g

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

Meerestraube (Umibudo) dehydriert in Salz (LEB60967)

(Caulerpa lentillifera , Umibudo (JP), Sea grapes (US), Lato (PH), grüner Kaviar)



Salz: 0,07 g

Herkunft: Vietnam

Haltbarkeit: 2 Jahre

Lagerung: kühl und trocken

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.