

KOKOSMEHL MIT VEGANEM VITAMIN B12 / FARINE DE COCO AVEC VITAMINE B12 VÉGANE / FARINA DI COCCO CON VITAMINA B12 VEGANA

ZUTATEN Kokosmehl*, Biomassepulver aus inaktivierten Bakterien (*Propionibacterium freudenreichii*) / **INGRÉDIENTS** Farine de coco*, poudre de biomasse de bactéries inactivées (*Propionibacterium freudenreichii*) / **INGREDIENTI** Farina di cocco*, polvere di biomassa da batteri inattivati (*Propionibacterium freudenreichii*)

*aus kontrolliert biologischem Anbau / de l'agriculture biologique contrôlée / da agricoltura biologica controllata

Durchschnittliche Nährwerte pro / Valeurs nutritives moyennes par / Valori nutritivi medi per 100 g: Energie / énergie / energia 1186 kJ | 290 kcal, Fett / matières grasses / grassi 9,1 g, davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / di cui acidi grassi saturi 8,1 g, Kohlenhydrate / glucides / carboidrati 10 g – davon Zucker / dont sucres / di cui zuccheri* 4,1 g, Ballaststoffe / fibre alimentaires / fibre 69 g, Eiweiss / protéines / proteine 7,1 g, Salz / sel / sale 0,05 g, Vitamin B12 / vitamine B12 / vitamina B12 5 µg (200 %**)

*Enthält von Natur aus Zucker / Contient des sucres naturellement présents / Contiene naturalmente zuccheri

**% der empfohlenen Tagesdosis / % de la dose journalière recommandée / % della dose giornaliera raccomandata

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG Für einen gehäuften Esslöffel (10 g) Kokosmehl 2–3 Esslöffel Flüssigkeit (z.B. Wasser, Saft oder Pflanzendrink) hinzufügen und gut verrühren. Ideal zur Verfeinerung von Backwaren, Smoothies oder Müsli. Das Kokosmehl ist hitzestabil und eignet sich auch zum Backen und Kochen bei hohen Temperaturen. / **SUGGESTION D'UTILISATION** Mélanger une cuillère à soupe bombée (10 g) de farine de coco avec 2–3 cuillères de liquide (p.ex. eau, jus ou boisson végétale). Idéal pour améliorer les produits de boulangerie, les smoothies ou le muesli. La farine de coco est stable à la chaleur et convient également à la cuisson à haute température. / **RACCOMANDAZIONE D'USO** Mescolare un cucchiaino colmo (10 g) di farina di cocco con 2–3 cucchiaini di liquido (es. acqua, succo o bevanda vegetale). Ideale per arricchire prodotti da forno, frullati o müsli. La farina di cocco è resistente al calore e adatta anche alla cottura ad alte temperature.

Kühl und trocken aufbewahren / Conserver dans un endroit frais et sec / Conservare in luogo fresco e asciutto

Nach Gebrauch wieder gut verschliessen / Bien refermer après usage / Richiudere bene la confezione dopo l'uso

Herkunft Kokos / Origine coco / Origine cocco:
Thailand / Thailand / Thailandia

Hergestellt in der Schweiz /
Produit en Suisse /
Prodotto in Svizzera

Naturkraftwerke Biofood AG
Gibelstrasse 11, CH-8607 Aathal-Seegräben
naturkraftwerke.ch / weltkueche.bio
Stefan Heiser, Mierendorffstrasse 23
D-10589 Berlin



CH-BIO-006
Thailand Landwirtschaft

mindestens haltbar bis / à consommer de préférence
avant le / da consumarsi preferibilmente entro il:

e 600 g

7

