



## PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:

### Bio-Eierlikör mit Blütenhonig & Vanilleextrakt



DE-ÖKO-001  
EU-Landwirtschaft

Artikelnummer alt:

880

Artikelnummer neu:

10880

Öko-Kontrollstelle:

DE-ÖKO-001

Kontrollnummer:

D-SN-001-5166-B

Produktbeschreibung:

Handwerklich zubereiteter Bio Eierlikör mit Sahne und 18% vol. Alkoholgehalt. Eine Spezialität in deutscher Bio-Qualität. Das Eigelb stammt von Eiern aus Bodenhaltung nach den strengen Regeln des Bioland-Verbandes, der „artgerechte Tierhaltung nach ökologischen Grundsätzen“ konsequent durchsetzt und kontrolliert. Deshalb können wir bei unserem Bio-Eierlikör garantieren: „Genuss mit Achtung vor der Natur“ – ob pur oder als raffinierte Dessertsauce über Speiseeis und Obst.

Auch zur Zubereitung feiner Bio-Konditorei-, Patisserie- und Backwaren wie Sahne, Cremes, Desserts, Speiseeis, Füllmassen für Pralinen und Gebäcke natürlich bestens zu empfehlen.

Bezeichnung des LM:

Bio Eierlikör\* (enthält u.a. 17% *Eigelb\** und *Sahne*)  
\*Aus kontrolliert biologischen Anbau

Aussehen:

viskose intensiv-eigelbe Flüssigkeit

Geschmack:

kräftiger Eierlikörgeschmack mit typischer Vanille-Note und einer Nuance Blütenhonig

Lagerstabilität:

12 Monate bei kühler und dunkler Lagerung in originalverschlossenen Gebinden. – Nach Anbruch im Kühlschrank lagern und zügig aufbrauchen.

Mikrobiologische Parameter:

	Richtwert
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl in KBE/g	<10 <sup>4</sup>
Hefen in KBE/g	<10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze in KBE/g	<10 <sup>2</sup>

Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	1191 kJ /285 kcal
Fett (gesamt)	7,8
davon gesättigt:	3
Kohlenhydrate (gesamt):	25
davon Zucker:	25
Ethanol	15
Ballaststoffe:	0,1
Eiweiß:	2,9
Salz:	0,33



**Angaben zu Allergenen nach VO EG 1169/2011:**

*Eigelb (Hühnerei)*  
*Sahne (Kuhmilch)*

**Angaben zu GVO gemäß Verordnung EG 1829/2003 und 1830/2003:**

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch veränderten Produktionstechniken angewandt, es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon ist zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontamination bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

**Angaben zu Nanotechnologie und ionisierender Bestrahlung:**

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

**Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:**

	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	nein	

**Herkunftsland:** Deutschland

**Verpackung:**

**10880-02-01** 0,5 l Glasflasche, 6 Flaschen im Karton  
18 Kartons per Lage; 4Lage per Palette = 72 Kartons

**10880-03-01** Kanister a 3kg; 4 Kanister im Karton  
10 Kartons per Lage; 4 Lagen per Palette = 40 Kartons

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorherigen Versionen ihre Gültigkeit. Die Spezifikation gilt ab Druckdatum bis zu ihrem Widerruf, sie unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.

Die obigen Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, sie befreien den Käufer wegen der Fülle möglicher Einflussfaktoren bei der Verarbeitung und Anwendung nicht von seiner Verpflichtung zu eigenen Prüfungen. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften und/oder Eignung des Produkts für einen bestimmten Verwendungszweck kann hieraus nicht abgeleitet werden. Aus produktionstechnischen Gründen, auf Grund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Vor diesem Hintergrund sowie auf Grund von möglichen Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr übernommen werden.