

Product specifications

date:13/10/2021

Versie: H.001

Art. No. 190358.					
NATALI					
Bio poederbereiding voor de lacto-fermentatie van groenten (2 x 5 g) Starter pour légumes lacto-fermentés bio (2 x 5 g)					
EAN	Stuk / pièce: 3176800001725 Karton / carton :31768000040779				
Wettelijke naam / denomination legale	Gevriesdroogde fermenten - Poederpreparaat voor lactofermentatie van groenten Ferments lyophilisés - Préparation en poudre pour lactofermentation de légumes				
intrastat	35071000				
Herkomst/ Origine	Frankrijk / France				
Ingrediënten/ Ingredients	Maïs dextrose *, melkzuurfermenten. * Product van biologische landbouw. Dextrose de maïs*, ferments lactiques. * Produit issu de l'Agriculture Biologique.				
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives	Energie/ énergie	1530 kJ/ 360 kcal			
	Vetten/ graisse	<0.5 g			
	- Verzadigd/ saturées	<0.1 g			
	Koolhydraten/ glucides	90 g			
	- Suiker/ sucre	90 g			
	Eiwitten/ protéine	<0.5 g			
	Zout/ sel	<0.01 g			
Allergenen/ allergènes	 Granen/ Grain (gluten)	-	 Noten/ Noix	-	
	 Schaaldieren/ Crustacées	-	 Selderij/ Céleri	-	
	 Ei/ Oeuf	-	 Mosterd/ Moutarde	-	
	 Vis/ Poisson	-	 Sesam/ Sésame	-	
	 Aardnoten (pinda's)/ Arachide	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite (E220- E228)*	-	
	 Soja/ Soja	-	 Lupine/ Lupin	-	
	 Melk/ Lait	-	 Weekdieren/ Mollusques	-	
	- -:Niet aanwezig/ ne contient pas - +:aanwezig/ contient - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes				
Productomschrijving/ description du produit	Waarom deze starter? Lactofermentatie is een voorouderlijke en natuurlijke methode om voedsel te bewaren, waardoor vitamines en voedingsstoffen in voedsel behouden blijven en de verteerbaarheid verbetert. Onze cultuur van fermenten is bedoeld om de best noodzakelijke stammen te leveren en zo een versnelde lactofermentatie mogelijk te maken. Het garandeert een snelle verzuring van het milieu en voorkomt de ontwikkeling van smaken, ziektekiemen en parasitaire geuren. SACHET 2 DOSES // 1 dosis voor 2 kg groenten				



HYGIENA NV/SA

Europark Zuid 6G

9100 Sint-Niklaas

Tel: 03/780.53.00

Mail: info@hygiena.be

www.hygiena.be

Product specifications

date:13/10/2021

Versie: H.001

Gebruik / mode d'emploi	Was uw keukengerei en werk in een schone en gezonde omgeving. Pekel: Giet 1 portie in een kom en voeg 800 ml warm water toe. Meng in een andere kom 60 g zeezout met 1 liter warm water. Laat 10 min bij kamertemperatuur staan en meng dan de 2 kommen. Groenten: Was verse groenten, schil ze en hak of rasp ze vervolgens fijn. Plaats in schone gistingsspotten en druk vervolgens aan om zo min mogelijk lucht te hebben. Fermentatie: Giet ongeveer 90 ml pekkel voor 100 g groenten in de pot (het water mag maximaal 2 cm van de bovenkant van de pot komen). Stevig dichtdoen. Laat minimaal 7 dagen fermenteren bij kamertemperatuur. Sluit de pot na opening goed af. Maximaal 1 maand in de koelkast bewaren. Gebruik altijd een schoon keukengerei om de groenten te verwijderen. Laver vos ustensiles et travailler dans un environnement propre et sain. Saumure : Verser 1 dose dans un bol et ajouter 800ml d'eau tempérée. Dans un autre bol, mélanger 60g de sel marin avec 1L d'eau tempérée. Laisser reposer 10 min à température ambiante puis mélanger les 2 bols. Légumes : Laver les légumes frais, les éplucher puis les couper finement ou les râper. Disposer dans des pots de fermentation propres puis tasser afin d'avoir le moins d'air possible. Fermentation : Verser environ 90ml de saumure pour 100g de légumes introduits dans le pot (l'eau doit arriver à 2cm max du haut du pot). Fermer hermétiquement. Laisser fermenter au moins 7 jours à température ambiante. Après ouverture, bien refermer le pot. Conserver au réfrigérateur 1 mois max. Utiliser toujours un ustensile propre pour prélever les légumes.																										
Bewaring/conservation	Uit de buurt van warmte en licht bewaren. Bewaar je fermenten voor een optimale efficiëntie bij voorkeur in de koelkast. À conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière. Pour une efficacité optimale, stocker de préférence vos ferments au réfrigérateur.																										
Houdbaarheid/durée de vie	18 maand/ 18 mois																										
Verpakking/Embalage	<table><tr><th>Type</th><th>Poids net (UVC)</th><th>Poids brut (UVC)</th><th>EAN (UVC)</th><th>Colisage (lxPxH)</th><th>EAN (PAV)</th><th>Carton (lxPxH)</th><th>Carton/Couche (lxPxH)</th><th>Couche/Palette (lxPxH)</th></tr><tr><td>Sachet 120x110mm</td><td>24g</td><td>26.8g</td><td>3176800 001718</td><td>x10 UVC/boîte 123x62x115mm</td><td>3176800 041387</td><td>x24 PAV 385x230x250mm</td><td>x10 cartons 800x1200x250mm</td><td>x5 couches 800x1200x1250mm</td></tr></table>									Type	Poids net (UVC)	Poids brut (UVC)	EAN (UVC)	Colisage (lxPxH)	EAN (PAV)	Carton (lxPxH)	Carton/Couche (lxPxH)	Couche/Palette (lxPxH)	Sachet 120x110mm	24g	26.8g	3176800 001718	x10 UVC/boîte 123x62x115mm	3176800 041387	x24 PAV 385x230x250mm	x10 cartons 800x1200x250mm	x5 couches 800x1200x1250mm
Type	Poids net (UVC)	Poids brut (UVC)	EAN (UVC)	Colisage (lxPxH)	EAN (PAV)	Carton (lxPxH)	Carton/Couche (lxPxH)	Couche/Palette (lxPxH)																			
Sachet 120x110mm	24g	26.8g	3176800 001718	x10 UVC/boîte 123x62x115mm	3176800 041387	x24 PAV 385x230x250mm	x10 cartons 800x1200x250mm	x5 couches 800x1200x1250mm																			
Analyse/ Analysis	Organoleptische kenmerken/ Caractéristiques organoleptiques																										
	Uitzicht/ apparence				Poeder / Poudre																						
	Kleur/ coloour				Wit / blanc																						
	Smaak/ saveur				Neutraal / neutre																						
	Geur/ odeur																										
	GGO / OGM				Gegarandeerd GGO-vrij en zonder ionisatiebehandeling in overeenstemming met EG-verordeningen 834/2007 en 889/2008 met betrekking tot de productie en etikettering van biologische producten.																						
	ionisatie en bestraling / ionisation et rayonnement				Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation conformément aux règlements CE 834/2007 et 889/2008 relatifs à la production et à l'étiquetage des produits biologiques.																						



HYGIENA NV/SA

Europark Zuid 6G
9100 Sint-Niklaas
Tel: 03/780.53.00
Mail: info@hygiena.be
www.hygiena.be

Product specifications

date:13/10/2021

Versie: H.001

	Biologisch/ biologique	Produit certifié FR-BIO-01 EU agriculture	
			

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude.