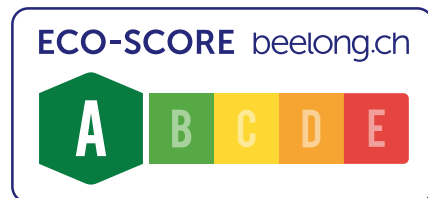


Berner Rösti*Qualité & Prix*

Artikel-Nr.: 3030284

**88 / 100****Eine ausgezeichnete Wahl für den Planeten****Details zum ECO-SCORE®**

Umwelt-Score	80
Labels und Zucht-/Fangmethoden	6
Bedrohte Arten	0
Landesspezifische Umweltpolitik	8
Verpackung	-10
Unternehmenspolitik	4
Insgesamt	88 / 100

Inhaltsstoffe

Kartoffeln 84%, Schweinefleischerzeugnis, geräuchert Brustspeck" 7% (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff [E 250]], Traubenzucker, Stabilisatoren [E 450, E 451], Zucker, Antioxidationsmittel [E 301], Gewürzextrakte), Schweinefleischerzeugnis "Speck" 3% (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff [E 250]], Gewürze, Traubenzucker, Maltodextrin, Antioxidationsmittel [E 301], Konservierungsstoff [E 252]), Zwiebeln, Rapsöl, Käse 1,5%, Kochsalz, Kartoffelstärke, Reismehl, Gewürze, Antioxidationsmittel (E 300, E 224Sulfit,330), Zucker, Gewürzextrakte, Zitronensaftkonzentrat."



Auswirkungen auf Luft, Wasser und Boden

Verteilung der Inhaltsstoffe



Pflanzen (88.2%) Milchprodukte (1.5%) Eier und Honig (0%) Fisch und Schalentiere (0%) Fleisch (10%) Sonstiges (0.3%)

CO₂-eq



Schwach

Wasser



Schwach

Boden



Sehr schwach

Energiezufuhr



Mittel

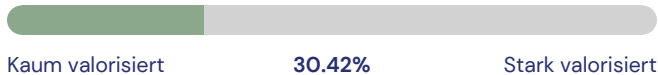
Biodiversität und Tierwohl

Kein Bio-Produkt

Label



Biodiversität

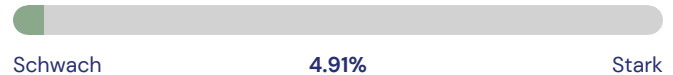


Kaum valorisiert

30.42%

Stark valorisiert

Tierwohl-Vorgaben



Schwach

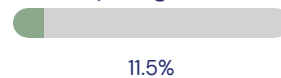
4.91%

Stark

Ohne Palmöl

Enthält keine vom Aussterben bedrohte Arten

Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs...



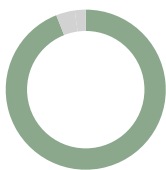
11.5%

Tierwohlprogramm

Kein Programm vorhanden

Herkunft und Saisonalität

Herkunft der Rohstoffe



Schweiz 94%
Europa 3.8%
Welt 2.2%

Herstellungsort: Liechtenstein

Transportmittel



Bahn



Schiff



LKW



Flugzeug

Saisonalität

nicht zutreffend

Verpackung und Konservierungsart

Keine Tiefkühlung

Hauptverpackung

Kunststoff andere

Hinweis

Bewertung vorbehaltlich Änderungen der Rezeptur sowie der Produktinformationen. Beelong übernimmt keinerlei Haftung für die Qualität oder Richtigkeit der Informationen, auf deren Grundlage die Bewertung vorgenommen wurde.