

Mini Schinkengipfeli 12x20g

Artikel-Nr.: 6639044



69 / 100
Gut

Details zum ECO-SCORE®

Umwelt-Score	71
Labels und Zucht-/Fangmethoden	1
Bedrohte Arten	0
Landesspezifische Umweltpolitik	3
Verpackung	-10
Unternehmenspolitik	4
Insgesamt	69 / 100

Inhaltsstoffe

Weizenmehl, Wasser, Hinterschinken 17% (Schweinefleisch [Schweiz], Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff [E 250]], Maltodextrin, Glucosesirup, Stabilisatoren [E 450, E 451], Antioxidationsmittel [E 301], Gewürzextrakt), pflanzliche Öle (Raps, Raps ganz gehärtet, Sonnenblumen), Eier*, Schweinefleischerzeugnis "Fleischkäsebrät" (Schweinefleisch [Schweiz], Speck [Schweiz], Eis, Rindfleisch [Schweiz], Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff [E 250]], Gewürze, Stabilisatoren [E 450, E 262], Glucose, Würze, Antioxidationsmittel [E 300, E 301], Gewürzextrakt), Eiweiss*, Olivenöl, Senf, Kochsalz jodiert, Rinderbouillon (Kochsalz, natürliches Aroma, Champignonsaftkonzentrat, Maltodextrin, Karottensaftkonzentrat, Rinderfett, Zwiebelpulver, Rindfleischextrakt, Zucker, Knoblauchpulver, Kartoffelstärke, karamellierter Zucker, Zitronensaftpulver), Emulgator (E 471), Magermilchpulver, Molkenpulver, Säuerungsmittel (E 330), Gerstenmalzmehl, Streuwürze, Glucose, Antioxidationsmittel (E 392).



Auswirkungen auf Luft, Wasser und Boden

Verteilung der Inhaltsstoffe



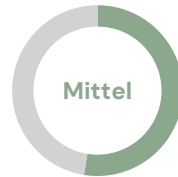
CO₂-eq



Wasser



Boden



Energiezufuhr



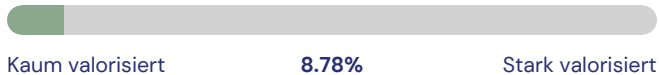
Biodiversität und Tierwohl

Kein Bio-Produkt

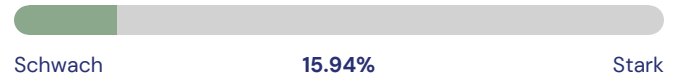
Label

Kein Label vorhanden.

Biodiversität



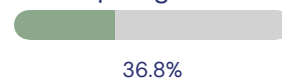
Tierwohl-Vorgaben



Ohne Palmöl

Enthält keine vom Aussterben bedrohte Arten

Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs...



Tierschutzprogramm
Oeufs: Freilandhaltung, Freilandhaltung (EU)

Herkunft und Saisonalität

Herkunft der Rohstoffe



Transportmittel



Saisonalität



Verpackung und Konservierungsart

Tiefkühlprodukt

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.