# Prix Garantie Milchbrötli mit Schokolade 280g

Artikel-Nr.: 6638079

PRIX Garantie

ECO SCORE beelong B+

78 / 100

Gut

## Details zum ECO-SCORE®

| | |
|---|---|
| Umwelt-Score | 80 |
| Labels und Zucht-/Fangmethoden | 1 |
| Bedrohte Arten | 0 |
| Landesspezifische Umweltpolitik | 3 |
| Verpackung | -10 |
| Unternehmenspolitik | 4 |
| **Insgesamt** | **78 / 100** |

## Inhaltsstoffe

Weissmehl ({Weizen}), Milchschokoladenstückchen 18% (Zucker, {Vollmilchpulver}, Kakaobutter** 3%, Kakaomasse** 2,5%, {Lactose}, Emulgator [E 322], natürliches Vanillearoma), {Eier}*, Zucker, Rapsöl, Wasser, {Magermilchpulver} 2%, Hefe, Kochsalz, Emulgator (E 471), Acerolasaftpulver, natürliches Aroma.

© Beelong. All Rights Reserved. Find out more about our methodology on **beelong.ch.**

**Coop Prix Garantie**

Der ECO-SCORE dieses Produkts basiert auf den von der Marke bereitgestellten Informationen.

## Auswirkungen auf Luft, Wasser und Boden

### Verteilung der Inhaltsstoffe

Pflanzen (74.5%) · Milchprodukte (7%) · Eier und Honig (10%) · Fisch und Schalentiere (0%) · Fleisch (0%) · Sonstiges (8.5%)

| CO□ -eq | Wasser | Boden | Energiezufuhr |
|---|---|---|---|
| Mittel | Hoch | Schwach | Sehr hoch |

## Biodiversität und Tierwohl

**Kein Bio-Produkt**

Label

### Biodiversität

Kaum valorisiert — **4.68%** — Stark valorisiert

### Tierwohl-Vorgaben

Schwach — **5.09%** — Stark

**Ohne Palmöl**

**Enthält keine vom Aussterben bedrohte Arten**

### Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs...

17%

### Tierschutzprogramm

Eier: Bodenhaltung,Bodenhaltung (EU)

## Herkunft und Saisonalität

### Herkunft der Rohstoffe

| | |
|---|---|
| Schweiz | 0% |
| Europa | 22% |
| Welt | 78% |

Herstellungsort: Frankreich

### Transportmittel

Bahn · Schiff · LKW · Flugzeug

### Saisonalität

Unbeheiztes Obst und Gemüse

100%

## 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.