

ALPINAVERA Transparenz: alle Informationen werden von der Marke zur Verfügung gestellt.

1115_Valsangiacomo F.lli
SA
L'Ariete Valsangiacomo
Merlot bianco DOC



76/100
Gut

Herkunft

Herkunft der Rohstoffe



Schweiz Europa Andere

Entfernung nach Verkehrsmittel¹



Herstellungsort

Schweiz

Produktionsweise

Produktlabel



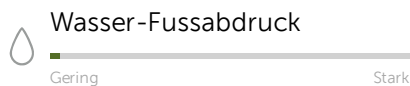
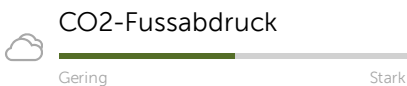
Respekt für den Tierschutz
Pflanzenprodukt: Nicht Zutreffend

Bio Produkt NEIN



Biodiversität
Niedriger Wert ————— Erweitert

Klima und Ressourcen



Pflanzenprodukt

Palmöl-frei JA

Verpackung und Konservierung

Ohne Tiefkühlung JA

Verpackung: Glas

Zutaten: Weisswein DOC

ALPINAVERA  Transparence: toutes les informations sont communiquées par la marque.

1115_Valsangiacomo F.lli
SA
L'Ariete Valsangiacomo
Merlot bianco DOC



76/100
Bon

Provenance

Origine des matières premières



 Suisse  Europe  Autre

Distance par mode de transport¹



Lieu d'élaboration

Suisse

Mode de production

Label du produit



Respect du bien-être animal
Produit végétal: Non applicable

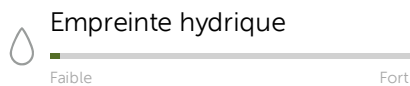
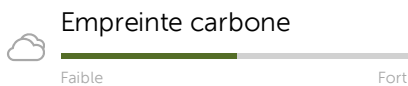
 Produit biologique NON




Biodiversité

Peu valorisée Valorisée

Climat et ressources



Produit végétal

 Sans huile de palme OUI

Emballage et conservation

 Sans surgélation OUI

 Emballage: Verre

Ingrédients: Weisswein DOC

Hinweis

Die Bewertung erfolgt vorbehaltlich allfälliger Änderungen der Rezepte oder Produktinformationen. Beelong ist weder für die Qualität noch für die Richtigkeit der durch die Marke zur Verfügung gestellten Informationen verantwortlich. Letztere trägt die alleinige Verantwortung für die zur Verfügung gestellten Informationen.

Der Eco-Score von Beelong

Die vorliegende Bewertung gilt ausschliesslich für die Schweiz. Der Beelong-Indikator bewertet Produkte auf Basis aller darin enthaltenen Zutaten gemäss den nachfolgenden Parametern:

Herkunft*¹: (1) Anzahl zurückgelegter Kilometer der Rohstoffe bis zum Herstellungsort und Anzahl zurückgelegter Kilometer des Endprodukts bis zum Verbrauchsort, (2) Haupttransportarten.

Produktionsweise*: (1) Landwirtschaftsrecht des Produktionslandes jeder Zutat, (2) landwirtschaftliche Labels, (3) Anbau in Gewächshäusern beheizt mit fossilen Brennstoffen oder ohne (gilt für Früchte und Gemüse), (4) Zustand der Bestände (gilt für Fische), (5) Fischfangmethoden (gilt für Fische).

Klima und Ressourcen*: (1) CO₂-Fussabdruck (Treibhausgasemissionen), (2) Wasser-Fussabdruck (Wasserverschmutzung und -verbrauch einschliesslich Wasserstress am Herstellungsort), (3) Auswirkungen auf den Boden.

Verarbeitung:** (1) Konservierungsart, (2) Primärverpackung (Hauptteil), (3) Nachhaltigkeitspolitik des Lebensmittelunternehmens oder des Produzenten, (4) Machbarkeit in der Küche, (5) Grad industrieller Herstellung.

Das Ergebnis jeder Zutat wird gemäss ihrem Energiegehalt (kcal) gewichtet. Fehlt eine Information, kommt die konservativste Hypothese zur Anwendung. Weitere Informationen finden Sie auf beelong.ch

* Auf alle Produktzutaten angewendeter Parameter

** Auf das Endprodukt angewendeter Parameter

Statistiken

Allgemeine Informationen

Jede Statistik basiert auf der Gesamtheit der Zutaten, aus denen das Endprodukt besteht. Jeder Prozentsatz wird entsprechend des Gewichts im Endprodukt (Kilogramm) angegeben. Fehlt eine Information (wenn sie von der Marke nicht offengelegt wurde), kommt die konservativste Hypothese zur Anwendung. Wenn die Produktzusammensetzungen und/oder der Mengenanteil der Zutaten nicht bekannt sind, kommt ein Standard-Rezept aus der Beelong-Datenbank zur Anwendung.

Detaillierte Informationen

HERKUNFT Herkunft der Rohstoffe: Berechnung auf Basis des Landes, in dem die Gesamtheit der Zutaten angebaut, gezüchtet oder gefischt wurde. **Transportarten:** Haupttransportart jeder Zutat bis zum Herstellung-, Verarbeitungs- oder Verpackungsort des Endprodukts sowie Haupttransportart vom Herstellung- zum Verbrauchsort (Schweiz). **PRODUKTIONSWEISE Achtung des Tierwohls:** Berechnung auf Basis der Anzahl Massnahmen zur Sicherstellung des Tierwohls, die im Landwirtschaftsrecht des Herstellungslandes, im Pflichtenheft der landwirtschaftlichen Labels sowie in den Tierhaltungsprogrammen (zum Beispiel die Programme BTS/RAUS, Freilandhaltung etc.) festgehalten sind. Diese Anzahl Massnahmen wird bei jeder Zutat tierischen Ursprungs berücksichtigt. Die maximale Anzahl Massnahmen entspricht Labels wie Die Knospe / Bio Suisse (Schweiz) oder Demeter (Schweiz). **Biodiversität:** Berechnung auf Basis der Anzahl Massnahmen zur Förderung der Biodiversität, die im Landwirtschaftsgesetz des Herstellungslandes und im Pflichtenheft der landwirtschaftlichen Labels festgehalten sind. Diese Anzahl Massnahmen wird bei jeder Zutat berücksichtigt. Die maximale Anzahl Massnahmen entspricht Labels wie Die Knospe / Bio Suisse (Schweiz) oder Demeter (Schweiz). **Früchte und Gemüse aus unbeheizten Gewächshäusern:** Berechnung auf Basis des Anbaus frischer Früchte, Gemüse, Säfte und Kräuter in Gewächshäusern, die mit fossilen Brennstoffen beheizt werden oder nicht. **Nicht vom Aussterben bedrohte Fische:** Berechnung auf Basis der Beurteilung bedrohter Arten seitens WWF, Ethic Ocean (Umweltorganisation) und der IUCN (Weltnaturschutzunion). **KLIMA UND RESSOURCEN CO₂-Fussabdruck:** Berechnung auf Basis des CO₂-Fussabdrucks, der sich aus den folgenden Komponenten zusammensetzt: landwirtschaftliche Produktion aller Zutaten, Anbau in beheizten oder unbeheizten Gewächshäusern (Früchte, Gemüse und Kräuter), Stückart (Fleisch), Distanz für den Transport aller Rohstoffe zum Herstellungsort und die dazu verwendete Transportart sowie die allenfalls verwendete Kühlung/Tiefkühlung, Distanz für den Transport des Endprodukts in die Schweiz und die dazu verwendete Transportart, Kühlung und/oder Tiefkühlung des Endprodukts, Primärverpackung (Hauptteil). **Wasser-Fussabdruck:** Berechnung auf Basis folgender Komponenten: Wasserverbrauch und -verschmutzung bei der landwirtschaftlichen Produktion jeder Zutat, Wasserstress in der landwirtschaftlichen Produktionszone jeder Zutat. **VERPACKUNG UND KONSERVIERUNG Ohne Tiefkühlung:** Berechnung auf Basis des Endprodukts zum Zeitpunkt des Kaufs. **Verpackung:** Hauptmaterial der Primärverpackung.

Avertissement

Évaluation sous réserve de changements de recette et d'informations sur le produit. Beelong n'est pas responsable de la qualité ni de la véracité des informations communiquées par la marque. Cette dernière est seule responsable des informations communiquées.

Eco-score Beelong

La présente évaluation est valable uniquement pour le territoire suisse. L'indicateur Beelong évalue les produits sur la base de chacun de ses ingrédients selon les principaux paramètres ci-dessous :

Provenance*¹: (1) kilomètres parcourus par les matières premières jusqu'au lieu d'élaboration et kilomètres parcourus par le produit fini jusqu'au lieu de consommation, (2) principaux modes de transport.

Mode de production*: (1) législation agricole du pays de production de chaque ingrédient, (2) labels agricoles, (3) culture sous serre chauffée aux énergies fossiles ou non (appliqué aux fruits & légumes), (4) état des stocks (appliqué aux poissons), (5) technique de pêche (appliqué aux poissons).

Climat et ressources*: (1) empreinte carbone (émissions de gaz à effet de serre), (2) empreinte hydrique (pollution de l'eau et consommation de l'eau incluant le stress hydrique du lieu de production), (3) impact sur le sol.

Transformation:** (1) mode de conservation, (2) emballage primaire principal, (3) politique de développement durable de l'entreprise agroalimentaire ou du producteur, (4) faisabilité en cuisine, (5) degré de préparation industrielle.

Le résultat de chaque ingrédient est pondéré par son apport en kcal. Si une information est manquante, l'hypothèse la plus conservatrice est appliquée. Plus d'informations sur beelong.ch

* Paramètre appliqué à chaque ingrédient qui compose le produit

** Paramètre appliqué au produit fini

Statistiques

Informations générales

Chaque statistique est basée sur l'ensemble des ingrédients composant le produit fini. Chaque pourcentage est exprimé en fonction du poids dans le produit fini (kilogrammes). Si une information est manquante (non communiquée par la marque), l'hypothèse la plus conservatrice est appliquée. Lorsque les compositions des produits et/ou les proportions des ingrédients ne sont pas connues, une recette standard issue de la base de données Beelong est appliquée.

Informations détaillées

PROVENANCE Origine des matières premières: sur la base du pays de culture, d'élevage ou de pêche de l'ensemble des ingrédients. **Modes de transport:** mode de transport principal de chaque ingrédient jusqu'au lieu d'élaboration/ transformation/ conditionnement du produit fini, et mode de transport principal du lieu d'élaboration au lieu de consommation (Suisse). **MODE DE PRODUCTION Respect du bien-être animal:** sur la base du nombre de mesures en faveur du bien-être animal présentes dans la législation agricole du pays producteur, dans le cahier des charges des labels agricoles, et dans les programmes de détention des animaux (par exemple les programmes SST/SRPA, l'élevage en plein air, etc.). Ce nombre de mesures est compté pour chaque ingrédient d'origine animale. Le maximum de mesures possibles correspond aux labels Bio Bourgeon (Suisse), Demeter (Suisse), ou équivalent. **Biodiversité:** sur la base du nombre de mesures de valorisation de la biodiversité présentes dans la législation agricole du pays producteur et dans le cahier des charges des labels agricoles. Ce nombre de mesures est compté pour chaque ingrédient. Le maximum de mesures possibles correspond aux labels Bio Bourgeon (Suisse), Demeter (Suisse), ou équivalent. **Fruits et légumes non chauffés:** sur la base de la culture ou non des fruits, légumes, jus et herbes frais sous serre chauffée aux énergies fossiles. **Poissons non menacés d'extinction:** sur la base de l'appréciation sur les espèces en danger du WWF, d'Ethic Ocean et de l'IUCN. **CLIMAT ET RESSOURCES Empreinte carbone:** calculée sur la base de l'empreinte carbone de la production agricole de chaque ingrédient, de la culture sous serre chauffée ou non (fruits, légumes et herbes), du type de morceau (viandes), de la distance de transport de chaque matière première au lieu d'élaboration et de leur mode de transport et de leur réfrigération/surgélation ou non, de la distance de transport du produit fini à la Suisse et de son mode de transport et réfrigération/surgélation ou non, de l'emballage primaire principal. **Empreinte hydrique:** calcul sur la base de la consommation d'eau et de la pollution d'eau de la production agricole de chaque ingrédient ainsi que du stress hydrique de la zone de production agricole de chaque ingrédient. **EMBALLAGE ET CONSERVATION Sans surgélation:** sur la base du produit fini au moment de l'achat. **Emballage:** matériau principal de l'emballage primaire.