

101304
 Ditzler



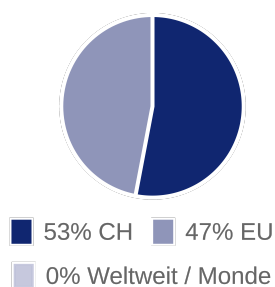
4.13/6

Rotkraut gekocht und gewürzt
 Chou rouge cuit et assaisonné

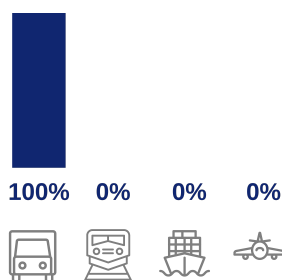


Zutaten: Rotkraut aus der Schweiz, Zucker, Apfelmark mit E300, Weisswein mit SULFIT, Kochsalz, Alkoholesig (10%), Nelken, Pfeffer	Ingrédients: Choux-rouge de Suisse, sucre, pulpe de pommes avec E 300, vin blanc avec SULFIT, sel, vinaigre, girofles, poivre
Verpackung: Plastik (kein PET)	Emballage: Plastique (non PET)
Tiefkühlung: yes	Surgélation: yes
Herstellungsort: Schweiz	Lieu d'élaboration: Suisse

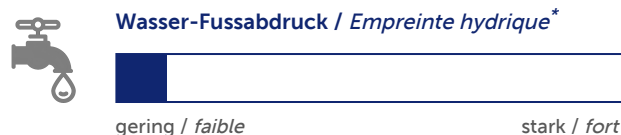
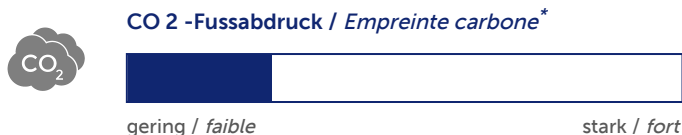
Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe
 Provenance des matières premières*



Kilometer pro Transportart(s)
 Kilomètres par mode(s) de transport*



Produktlabel(s)
 Label(s) du produit



*bezüglich den Rohstoffen und gewichtet auf deren kcal Beitrag / relatif aux matières premières et rapporté à leur apport en kcal

Warnung

Die Bewertung ist abhängig vom gegebenen Rezept/Produktinformationen. Beelong ist weder für die Qualität noch für den Wahrheitsgehalt der von der Marke übermittelten Informationen verantwortlich. Die Marke trägt die alleinige Verantwortung für die übermittelten Informationen.

Avertissement

Evaluation 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 transmises par la marque. Cette dernière est seule responsable des informations transmises.

Methodik

Die vorliegende Bewertung ist ausschliesslich auf Schweizer Gebiet gültig. Der Beelong-Indikator bewertet die Produkte gemäss die untenstehenden Hauptparameter und gewichtet die Bewertung jeder Zutat gemäss ihrer Kalorienzufuhr:

Herkunft *: (1) zurückgelegte Kilometer (abhängig vom Standort der landwirtschaftliche Produktion und vom Hauptherstellungsort), (2) Transportart von den landwirtschaftlichen Rohstoffen.

Produktionsweise *: (1) Agrargesetzgebung (abhängig von der Herkunft den landwirtschaftlichen Rohstoffen), (2) Labels, (3) Saisonalität (angewendet an Früchte & Gemüse), (4) Überfischung und Fischfangtechnik (angewendet an Fische).

Klima und Ressourcen *: (1) CO₂-Fussabdruck (Treibhausgasemissionen), (2) Wasser-Fussabdruck (Wasserverschmutzung und Wasserverbrauch einschliessend der Wasserstress) und (3) Auswirkungen auf den Boden.

Produktverarbeitung **: (1) Konservierungstechnik, (2) Primärverpackung (Hauptteil), (3) Nachhaltigkeitspolitik der Lebensmittelverarbeitungsbetriebe, (4) Machbarkeit in der Küche und (5) industrielles Bereitschaftsniveau.

* Parameter angewendet an jeder Zutat

**Parameter angewendet am Endprodukt

Méthodologie

La présente évaluation est valable uniquement pour le territoire suisse. L'indicateur Beelong évalue les produits selon les principaux paramètres ci-dessous et pondère chaque ingrédient par son apport en kcal :

Provenance * : (1) kilomètres parcourus par les matières premières et le produit fini (dépendant du lieu de production agricole et du lieu d'élaboration), (2) mode de transport.

Mode de production * : (1) législation agricole (dépendant de la provenance de la matière première agricole), (2) labels agricoles, (3) saisonnalité (appliqué aux fruits & légumes), (4) état des stocks et 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) et (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 et (5) niveau de préparation industrielle.

* Paramètre appliqué à chaque ingrédient

**Paramètre appliqué au produit fini