

170621300000
 Bischofszell Nahrungsmittel AG



Fiori al limone (Stk. ca. 12 g)
Fiori al limone (pce d'env. 12 g)

<p>beelong.ch <small>ökologischer Indikator für Lebensmittel L'indicateur écologique de la nourriture</small></p> <p>Dieser Indikator gibt Lebensmitteleinkäufern eine Zusatzinformation über den Umwelteinfluss der Produkte und ermöglicht es ihnen damit, ihre Entscheidungen bewusst zu treffen.</p> <p><i>Cet indicateur donne aux acheteurs de denrées alimentaires une information supplémentaire sur l'impact environnemental des produits, et leur permet ainsi de faire des choix en connaissance de cause.</i></p> <p>www.beelong.ch</p>	<p>Beelong-Note <i>Note Beelong</i></p> <p>A B C D E F G</p>
	<p>Herkunft <i>Provenance</i></p> <p>A B C D+ E F G</p>
	<p>Jahreszeit <i>Saison</i></p> <p>NICHT ZUTREFFEND/NON APPLICABLE</p>
	<p>Produktionsweise <i>Mode de production</i></p> <p>A B C D- E F G</p>
	<p>Klima und Ressourcen <i>Climat et ressources</i></p> <p>A B C- D E F G</p>
<p>Produktverarbeitung <i>Transformation des produits</i></p> <p>VERARBEITET/TRANSFORMÉ</p>	

Zutaten: Eierteigwaren, Ricotta, Käse, Frischkäse Limetten, Zitronengras	Ingrédients: Pâtes aux œufs, ricotta, fromage, fromage frais citron vert, lemon-grass
Herkunft der Hauptzutat: Hartweizengriess: Deutschland, Österreich	Provenance de l'ingrédient principal: Semoule de blé dur: Allemagne, Autriche
Label der Hauptzutat: -	Label de l'ingrédient principal: -
Verarbeitungsart: Verarbeitet	Aspect: Transformé

Änderungen des Rezepts und der Produktinformationen vorbehalten. 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.
 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 folgender Parameter:

Herkunft: von den Rohstoffen* zurückgelegte Kilometer und ihre Transportart*.

Jahreszeit: Treibhaus-, Hors-Sol- oder Freilandanbau.

Produktionsweise: Agrargesetzgebung (Produktionsland*), Label*, Überfischung und Fischfangtechnik.

Klima und Ressourcen: CO2, Wasserstress (Produktionsland*), Wasserverschmutzung, Bodennutzung.

Produktverarbeitung: Niveau der industriellen Herstellung und Konservierungstechnik.

*Bei zusammengesetzten Produkten werden die Parameter auf die Hauptzutat angewandt.

Méthodologie

La présente évaluation est valable uniquement pour le territoire suisse. L'indicateur Beelong évalue les produits selon les paramètres suivants :

Provenance: kilomètres parcourus par les matières premières* et mode de transport*.

Saison: culture sous serre, hors-sol ou pleine terre.

Mode de production: législation agricole (pays de production*), label*, surpêche et technique de pêche.

Climat et ressources: CO2, stress hydrique (pays de production*), pollution de l'eau, utilisation du sol.

Transformation des produits: niveau de préparation industrielle et technique de conservation.

*Pour les produits composés, paramètre appliqué à l'ingrédient principal.