

Product specificatie



Wadd'en
aardbeien



Datum: 1-8-2020

Product: Biologische Aardbeien

Barcode: 8719326580890

Bedrijfsgegevens:

Wadd'en Aardbeien

't Lage Eind 2

9998XA

Rottum

Tel. 06-24812765

Email: info@waddenaardbeien.eu

Website: www.waddenaardbeien.eu

Ingrediënten declaratie

Biologische Aardbeien 100%

Certificatie door SKAL (NL-BIO-01)

Certificaat: <https://www.waddenaardbeien.eu/index.php/skal-certificaat/>

Land van herkomst

Nederland

Allergenen:

Aardbeien zijn een natuurproduct, grassen en dergelijke groeien in de directe omgeving.

Sporen van gluten kunnen daardoor nooit helemaal uitgesloten worden.

Predatoren voor gebruik tegen schadelijke insecten worden normaal gekweekt met het gebruik van tarwezemelen. Wij zetten deze predatoren ook in, daardoor kan het voorkomen van gluten niet uitgesloten worden.

Voedingswaarde per 100 gram (NEVO Tabel 1/8/2019)

Energie:

kJ: 123

kcal: 29

Eiwit totaal: 0,7 gram

Koolhydraten totaal: 5,1 gram

Vet totaal: 0 gram

Voedingsvezel totaal: 1,1 gram

Alcohol totaal: 0 gram

Water: 91,2 gram

Organische zuren: 1,2 gram

GMO Verklaring

Het hierboven vermelde product voldoet aan de vereisten van alle relevante EEG richtlijnen (EEG nr 1829/2003 en 1830/2003) met betrekking tot GMO etikettering. Bij de productie van het product worden geen Genetisch Gemodificeerde Organismen gebruikt als bedoeld in EU verordening 2001/18.

Ook de gebruikte grondstoffen voor het telen van het product zijn niet-GMO volgens verordening 2001/18.

De producten zijn traceerbaar als niet-GMO en hoeven dus niet als GMO geëtiketteerd te worden.

Verpakkingsmethode:

Biologisch afbreekbare pulpkarton doos (Berigard 1000A) 11 stuks in zwart kunststof krat (40x60) of Biologisch afbreekbare pulpkarton doos (Berigard 560) 16 stuks in een zwart kunststof krat (40x60).

Inhoud Berigard 560: 250 gram; Berigard 1000A: 400 gram of 500 gram

Productlabel: Biotop: natuurwit, houtvrij, geproduceerd zonder gebruik te maken van optische witmakers.

Opslagcondities:

Afhankelijk van doel:

- bij lange bewaring (3-5 dagen) 3 oC en een RV van 90-95%

- bij kortere bewaring: 8-12 oC en een RV van 90-95%

Veilige producttemperatuur bij uitslag (in verband met nat slaan bij uitslag):

- bij droog helder, niet te warm weer: 8-10oC

- bij warm vochtig weer: 12-14 oC

Houdbaarheid

Afhankelijk van de bewaarcondities:

- bij 0oC en 90-95% RV: 3-5 dagen

- bij 8-10 oC en 90-95% RV: 1,5-3 dagen

Smaak

Smaak van aardbeien is een ingewikkeld fenomeen. Het gaat om meer dan 100 stofjes in de aardbeien die samen de smaak bepalen. Globaal gaat het is de zoet / zuur balans met daarbij de specifieke smaken van de aardbeien van groot belang.

De zoet / zuur balans wordt bepaald door het ras, het weer en het aantal aardbeien dat aan het gewas hangt. Bij vooral warmer donkerder weer (weinig zon, maar toch warm) kan de smaak van de aardbei een paar dagen matiger zijn. Bij kouder, maar zonnig weer kan de smaak excellent zijn. Ons doel is om een aardbei te produceren die een uitstekende smaak heeft. Wij proberen dat door daarvoor goede rassen te selecteren en door onze productiemethode.

Gebruik suggesties

Harmony

- verse consumptie
- op gebak
- bij zuurdere producten
- waar presentatie / esthetica

belangrijk is (tekenende vorm, diepe zaadligging, mooi)

- geprikt
- (aan) gesneden



Furore

- verse consumptie
- bij zoete producten
- in producten waar de aardbei zijn smaak mag presenteren

