

Bio Kimchi Smoky Jalapeño

Das completeorganics Bio Kimchi Smoky Jalapeño bringt die perfekte Balance aus Fermentationskunst, frischer Knackigkeit und einer angenehm rauchigen Schärfe.

Aus 100 % biologischen Zutaten handwerklich fermentiert, entwickelt dieses Kimchi seinen charakteristischen, komplexen Geschmack – lebendig, aromatisch und reich an natürlichen Probiotika. Die Kombination aus rauchigen Jalapeños, knackigem Gemüse und authentischer koreanischer Rezeptur macht es zum idealen Begleiter für Bowls, Reisgerichte, Wraps oder einfach als würzig-frisches Topping.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Zertifizierung	BIO
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

90% Weißkohl*, 6% Jalapeno* (Jalapeno, Wasser, Branntweinessig*, Apfelsaftkonzentrat*, Salz), Meersalz, Paprikaflocken*, Knoblauch*, geräuchertes Paprikapulver*, Chili*. * aus kontrolliert biologischem Anbau.

Inverkehrbringer

Heiderbeck GmbH
Rohlshover Str. 45 51105 Köln Deutschland