BIES®

www.bies.net.pl

Produktkatalog

Vorteile unserer Produkte

Die Vorteile des gesäuerten Gemüses waren bereits seit Jahrhunderten in Polen bekannt – die Tradition des Säuerns ist nämlich lang. Neben den geschmacklichen Merkmalen werden auch ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften anerkannt, die bemerkt werden sollten.

• Sauer eingelegtes Gemüse ist eine richtige „Vitaminbombe" - dank dem Säuern-Prozess entstehen u.a. Vitamine der B-Gruppe, die auch positiv den Fett-, Eiweiß- und Kohlenhydratstoffwechsel beeinflussen. Überdies findet man in sauer eingelegtem Gemüse Antioxidantien - A, C, E (Jugend-Vitamine), Vitamin PP und K;
• sauer eingelegtes Gemüse ist eine Quelle der Mineralstoffe, wie Kalzium, Magnesium, Kalium und Eisen, die für die richtige Funktion des Körpers sorgen;
• im Säuern-Prozess wird die Milchsäure freigesetzt, die den Stoffwechsel unterstützt und den Körper entschlackt, wie auch die Darmmotilität anregt;
• sauer eingelegtes Gemüse ist ein natürliches Probiotikum – es schützt gegen die übermäßige Entwicklung der Fäulnisbakterien und unterstützt den Körper im Kampf gegen Entzündungen;
• der regelmäßige Verzehr von sauer eingelegtem Gemüse kann auch den Cholesterinspiegel positiv beeinflussen, wie auch den Blutdruck regeln;
• sauer eingelegtes Gemüse ist kalorienarm, und dank dem hohen Gehalt an Ballaststoffen trägt es zum Sättigungsgefühl bei, daher bietet es eine richtige Unterstützung bei Abmagerungskuren, und die Ballaststoffe wirken auch den Verstopfungen entgegen;
• der Verzehr von sauer eingelegtem Gemüse kann auch bei Nahrungsunverträglichkeiten (insbesondere bei der Unverträglichkeit der Laktose) behilflich sein;
• sauer eingelegtes Gemüse wird schwangeren Frauen empfohlen – der Verzehr von diesen Produkten kann die Abwehrkräfte beim Kind positiv beeinflussen;
• in sauer vergorenem Kohlgemüse wurden überdies Verbindungen entdeckt, die krebshemmend wirken – insbesondere sollte man sauer eingelegten Weißkohl und den daraus hergestellten Saft verzehren;
• Kost mit sauer eingelegtem Gemüse kann sich auf die psychische Gesundheit positiv auswirken: sauer eingelegtes Gemüse wird bei der Vorbeugung der Depression, bei der Konzentrationsschwäche und auch bei der Übermüdung eingesetzt;

Neben der positiven Beeinflussung unserer Gesundheit sollte man sauer eingelegtes Gemüse in unserem Speiseplan berücksichtigen, wenn wir ... für die Schönheit sorgen möchten. Neben der bereits erwähnten Entschlackung kann sauer eingelegtes Gemüse auch das Hautbild, Haare und Nägel positiv beeinflussen.

Sauerkraut

Füllmenge:

650 g

Abtropfgewicht:

450 g

Zutaten: Sauerkraut (74%), natürlicher Saft aus Sauerkraut (21,5 %), Apfel (2%), Salz, Meerrettich (1%), Konservierungstoff E202.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts	% ETB* 100 g
Energiegehalt	120 kJ/31 kcal	1,5 %
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,0 g	0% 0%
Kohlenhydrate **darin Zucker**	7,0 g 3,8 g	2,7 % 4,2 %
Eiweißstoff	1,4 g	2,8%
Salz	0,2 g	3,3 %

* **ETB –** Empfohlener täglicher Bedarf eines durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal)

Sauerkraut mit Champignons

Füllmenge:

650 g

Abtropfgewicht:

450 g

Zutaten: Sauerkraut Klasse 1 (69,2%), natürlicher Saft aus Sauerkraut (24,8 %), Champignons (3%), Karotten (2%), Salz, Konservierungstoff E202.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	50 kJ/12 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	3,4 g 0,3 g
Eiweißstoff	1,1 g
Salz	0,55 g

Sauerkraut

Füllmenge:

600 g

Abtropfgewicht:

450 g

Zutaten: Weißkohl (96%), Karotten, Salz, Konservierungsstoff – Kaliumsorbat E202.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	50 kJ/12 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	3,4 g 0,3 g
Eiweißstoff	1,1 g
Salz	0,55 g

Sauerkraut (PET-Glas)

Füllmenge:

1000 g

Abtropfgewicht:

800 g

Zutaten: Weißkohl (96%), Karotten, Salz, Konservierungsstoff – Kaliumsorbat E202.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

1
PETE

NICHT PASTEURISIERTES PRODUKT

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	50 kJ/12 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	3,4 g 0,3 g
Eiweißstoff	1,1 g
Salz	0,55 g

Sauerkraut

Füllmenge:

1,1 kg

Abtropfgewicht:

800 g

Zutaten: Weißkohl (96%), Karotten, Salz, Konservierungsstoff – Kaliumsorbat E202.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	50 kJ/12 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	3,4 g 0,3 g
Eiweißstoff	1,1 g
Salz	0,55 g

Sauerkraut

Abtropfgewicht:

5 kg

Zutaten: Weißkohl (96%), Karotten, Salz, Konservierungsstoff – Kaliumsorbat E202.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	50 kJ/12 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	3,4 g 0,3 g
Eiweißstoff	1,1 g
Salz	0,55 g

Salzgurken - ohne Konservierungsstoffe

Füllmenge:

650 g

Abtropfgewicht:

450 g

Zutaten: Salzgurken (69,2%), Marinade (30,8 %) (Wasser, Knoblauch, Fenchel, Lorbeerblatt, Piment, Salz, Meerrettich).

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	45 kJ/11 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	1,9 g 0,7 g
Eiweißstoff	0,6 g
Salz	2,0 g

Geriebene Salzgurken - ohne Konservierungsstoffe

Füllmenge:

300 g

Zutaten: Geriebene Salzgurken.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	45 kJ/11 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	1,9 g 0,7 g
Eiweißstoff	0,6 g
Salz	2,0 g

Salzgurken (PET-Glas) - ohne Konservierungsstoffe

1
PETE

NICHT PASTEURISIERTES PRODUKT

Füllmenge:

1000 g

Abtropfgewicht:

600 g

Zutaten: Salzgurken (69,2%), Marinade (30,8 %) (Wasser, Knoblauch, Fenchel, Lorbeerblatt, Piment, Salz, Meerrettich).

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	45 kJ/11 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	1,9 g 0,7 g
Eiweißstoff	0,6 g
Salz	2,0 g

Salzgurken - ohne Konservierungsstoffe

Füllmenge:

1000 g

Abtropfgewicht:

600 g

Zutaten: Salzgurken (69,2%), Marinade (30,8 %) (Wasser, Knoblauch, Fenchel, Lorbeerblatt, Piment, Salz, Meerrettich).

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	45 kJ/11 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	1,9 g 0,7 g
Eiweißstoff	0,6 g
Salz	2,0 g

Salzgurken - ohne Konservierungsstoffe

Abtropfgewicht:

3 kg

Zutaten: Salzgurken, Gewürze, Marinade.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	45 kJ/11 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	1,9 g 0,7 g
Eiweißstoff	0,6 g
Salz	2,0 g

Salzgurken - ohne Konservierungsstoffe

Füllmenge:

650 g

Abtropfgewicht:

450 g

Zutaten: Salzgurken (69,2%), Marinade (30,8%) (Wasser, Knoblauch, Fenchel, Lorbeerblatt, Piment, Salz, Meerrettich).

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	45 kJ/11 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	1,9 g 0,7 g
Eiweißstoff	0,6 g
Salz	1,0 g

Sauerkrautsaft

1 PETE

Verpackungskapazität:

500 ml

Zutaten: Sauerkrautsaft.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	50 kJ/ 12 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,2 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	3,4 g 0,3 g
Eiweißstoff	1,1 g
Salz	0,55 g

Land saure Suppe. Keine Konservierungsstoffe

1 PETE

Verpackungskapazität:

500 ml

Nettoinhalt:

490 ml

Zutaten: Wasser, Roggenmehl, Knoblauch, Sauerteig.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	39 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,3 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	6 g 0,2 g
Eiweißstoff	1,5 g
Salz	0,0045 g

Zubereitung:
Gießen Sie den Inhalt in zwei Liter geräucherte Brühe Flaschen und 5 Minuten kochen lassen.
Saison: Gebratene Pilze, Zwiebeln, Pfeffer, Salz.

Weißer Borschtsch. Ohne Konservierungsmittel.

1
PETE

Verpackungskapazität:

500 ml

Nettoinhalt:

490 ml

Zutaten: Wasser, Weizenmehl, Roggenmehl, Knoblauch, Sauerteig.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	334kJ/79 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0,4 g 0,1 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	16,0 g 0,4g
Eiweißstoff	1,7 g
Salz	0,0 g

Zubereitung:
In die fertig gekochte 2 l Fleisch- und Gemüsebrühe den Inhalt der Flasche hineingießen. Ca. 5 Minuten lang kochen. Nach eigenem Geschmack würzen. Mit Ei, Wurst oder mit Kartoffeln servieren.
Trocken und dunkel lagern.

Roter Sauerborschtsch. Ohne Konservierungsmittel.

1
PETE

Verpackungskapazität:

500 ml

Nettoinhalt:

495 ml

Zutaten: Wasser, rote Bete, Sellerie, Knoblauch, Zucker, Salz, Piment, Lorbeerblatt.

Benutzbar bis zum: Datum am Schweißverbindung. Haltbarkeit ist gleichermaßen die Partienummer.

Aufbewahren ber der Temperatur: 0° bis +18° C

Nährwert	100 g des Produkts
Energiegehalt	32 kcal
Fett **darin gesättigte Fettsäuren**	0 g 0 g
Kohlenhydrate **darin Zucker**	7 g 7 g
Eiweißstoff	0,7 g
Salz	0,5 g

Zubereitung:
In die fertig gekochte Gemüse- bzw. Fleisch- und Gemüsebrühe den Inhalt der Flasche hineingießen. Nicht zum Kochen bringen! Nach eigenem Geschmack würzen. Kann auch roh verzehrt werden.
Trocken und dunkel lagern.

E202 Funktion und Vorkommen in der Nahrung

Kaliumsorbat wird mehreren Lebensmittel hinzugegeben, man kann es auch in Kosmetika und in Medikamenten finden. Das ist eine organische Verbindung, die zu Fettsäuren zählt. Die grundlegende Funktion des E202 ist es, die Pilz-, Hefe- und Schimmelbildung zu verhindern.

Eine besondere Funktion hat Kaliumsorbat in sauer vergorenen und sauer eingelegten Produkten. Eingesetzt wird es, um das Säuern-Prozess zu hemmen; deshalb blähen sich die Beutel (und andere Behälter mit sauer eingelegtem Gemüse) nicht auf. Sorbat wirkt sich auf die geschmacklichen Merkmale der Produkte nicht aus.

Kaliumsalz der Sorbinsäure kommt auch unter natürlichen Bedingungen vor: wir finden den Salz in Vogelbeeren, woraus unterschiedliches Eingemachtes hergestellt werden kann.

E202 findet man in mehreren Lebensmitteln, die ohne diesen Zusatzstoff vorzeitig vergären oder verderben könnten. Unter ihnen finden wir:

- Gebäck und Zuckergebäck, gefrorene Kuchen;
- Schokoladeerzeugnisse;
- verzehrfertige Frucht- und Gemüsemarmeladen und –konfitüren;
- Eingemachtes aus Gemüse;
- kandierte Früchte;
- Sojamilch und Sojaprodukte;
- verzehrfertige Überzüge, Salatsaucen;
- Joghurts, Käse, probiotische Getränke;
- Käsecremes und sonstige Fertigspeisen;
- Gelees, Süßigkeiten aus gummiartiger Masse;
- alkoholfreie Getränke, auch mit Kohlensäure versetzte Getränke;
- Öle und Margarine;

Kaliumsorbat wird auch als Zusatzstoff im Prozess der Konservierung von Fischen eingesetzt: beim Trocknen und Räuchern. Es wird auch dem Fleisch hinzugegeben, bevor es wärmebehandelt wird.

Ohne Nebenwirkungen für die Gesundheit

Kaliumsorbat zeigt praktisch keine unerwünschten Wirkungen, sofern Normen nicht überschritten sind. Bei Kaliumsorbat beträgt die tägliche zulässige Dosis i25 mg pro Kilogramm Körpergewicht. In Hinsicht darauf, dass diese Verbindung keine hohen Werte in den Lebensmitteln erreicht, ist der Verzehr von sauren Gurken, Sauerkraut, Rote-Bete-Saft und Sauerkrautsaft ganz harmlos.

Kann E202 schädlich sein? Die durchgeführten Prüfungen weisen nach, dass es einer der sichersten Konservierungsstoffen ist. Produkte mit diesem Stoff dürfen sogar Kinder und schwangere Frauen verzehren. Kaliumsorbat lagert sich im menschlichen Körper nicht ab, es wird zersetzt und in Energie (wie jede Fettsäure) umgewandelt. Eventuelle Nebenwirkungen können bei Allergikern vorkommen.

BIES
Kapusta kiszona
Sauerkraut

BIES
Kapusta kiszona
Sauerkraut

BIES
Ogórki kiszone
Cucumbers in brine
Salzgurken

BIES®

www.bies.net.pl

P.P.H."BIES" S.C.
JAROSŁAW, MATEUSZ, MARTA BIES

ul. Kęcki Las 1
43-332 Pisarzowice

NIP 937 22 62 221
REGON 072311630

www.bies.net.pl
bies@bies.net.pl

+48 604 434 184
+48 33 827 42 76