



Genieße gesund!



## Rote Bete-Ketchup

Bei der Zubereitung des Sana Rote Bete Ketchups haben wir keine Kompromisse gemacht: Für den fantastischen Geschmack kamen nur die hochwertigsten Zutaten in Frage wie Rote Bete, Apfel, Apfelessig, Olivenöl, Rohrzucker, Meersalz und Gewürze.

Alle Zutaten sind vollkommen natürlich. Es wurden keine raffinierten Zucker, Konservierungsmittel oder sonstigen Zusatzstoffe beigemischt. Das Ergebnis ist ein hervorragender Geschmack, der Ihren Lieblingsgerichten eine ganz neue Note verleihen wird.

Der Rote Bete-Ketchup ist vor allem dank der Roten Bete, die als reichhaltige Eisenquelle bekannt ist, ein wertvolles Lebensmittel voller Vitamine, Mineralien und Antioxidantien. Er ist für Veganer geeignet und enthält kein Gluten.

Sana Rote Bete-Ketchup genießen Sie zu Sandwiches, Burgern und zu Ihren Lieblingsgerichten oder Sie reichen ihn einfach als Dip.

Energie  
66 kcal

G. Fettsäuren  
0,3 g

Zucker  
9,2 g

Eiweiß  
2,0 g

Salz  
1,5 g



Bei Temperaturen zwischen 0 und 25 °C lagern, nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren. Nicht direktem Sonnenlicht aussetzen. Vor Gebrauch gut schütteln.



### Wir sind stolz!

Sana Delikatessen sind für alle gemacht, denen ihre Gesundheit wichtig ist und die gerne gut essen, vor allem für Feinschmecker, Sportler und Personen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen. Die Produkte sind für Veganer geeignet und enthalten kein Gluten und Cholesterin. Genießen Sie auch die frischen Sana Hummus-Aufstriche und Beilagen, die Sie in den Kühlregalen finden.

#### Sana delikatese d.o.o.

Dravska 17, 48 000 Koprivnica, Croatia

Mob: +385 (0)91 411 4748; Fax: +385 (0)48 617 792

E-mail: [info@sana-delikatese.hr](mailto:info@sana-delikatese.hr); [www.sana-delikatese.hr](http://www.sana-delikatese.hr)

#### Vertreieber für Österreich:

DULIPAK e.U. Kaiser ebesdorfer  
Str. 79/14/4 1110-Wien, Österreich

#### Herkunftsland: Österreich

Riboflavin, Niacin, Pantothensäure, B6 und B12 tragen dem Abbau der Müdigkeit und Ausgeschöpftheit bei.

Kontaktnummer: +4369917219970, e-mail: [dulipak@dulipak.eu](mailto:dulipak@dulipak.eu)