

Agrestis Bell'Omio Olivenöl nativ extra, 500ml

Bell'Omio ist ein sehr ausgewogenes und mildes Olivenöl nativ extra aus den südsizilianischen Bergen. Zarte Bitternote, reichlich Polyphenole.



Artikelnummer 8025	GTIN-Stück  8 053264 990114	GTIN-Verpackung  8 053264 991128	eco-ID 221493	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Marke

Az. soc. Agrestis



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Öl aus Oliven

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.



Allgemeines

In der Nase dominieren grüne Tomaten, Duft nach frisch geschnittenem Gras und sanfte Noten von Basilikum, Apfel und Artischocke. Das Öl hat einen intensiven Geschmack, sehr klar und sauber, ausgewogen. Im Gaumen hinterlässt es einen angenehmen und fülligen Nachgeschmack nach frischen Gemüsen. Sanfter pfeffriger Abgang.

Kurzbeschreibung

In der Nase dominieren grüne Tomaten, Duft nach frisch geschnittenem Gras und sanfte Noten von Basilikum, Apfel und Artischocke. Das Öl hat einen intensiven Geschmack, sehr klar und sauber, ausgewogen. Im Gaumen hinterlässt es einen angenehmen und fülligen Nachgeschmack nach frischen Gemüsen. Sanfter pfeffriger Abgang.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Wir empfehlen die kalte Verwendung. Direkt auf die auf dem Teller servierten Speisen einige Tropfen aufgeben. Dies hebt und würzt die Speisen. Mit dem Agrestis Bell'Omio Olivenöl nativ extra können Sie aber auch kochen und braten. Bis ca. 200°C ist es stabil. Für Gemüse, Tofu und auch für Geflügel ist es daher ideal zum Anbraten geeignet.

Agrestis Bell'Omio Olivenöl nativ extra, 500ml

Bell'Omio ist ein sehr ausgewogenes und mildes Olivenöl nativ extra aus den südsizilianischen Bergen. Zarte Bitternote, reichlich Polyphenole.



Artikelnummer 8025	GTIN-Stück  8 053264 990114	GTIN-Verpackung  8 053264 991128	eco-ID 221493	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen, Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die Flasche bitte am besten im dunklen Küchenschrank bei Raumtemperatur aufbewahren.

Gebrauchsanweisung

Verwenden Sie das hochwertige Agrestis Olivenöl nativ extra nur kalt, in dem Sie über die auf dem Teller servierten Speisen einige Tropfen geben. Dies hebt und würzt den Geschmack der Speisen. Es eignet sich ideal für Suppen (mit Hülsenfrüchten, Gemüse etc.), für Salate jeder Art, über Gemüsegerichte, über milde Fleischgerichte, Pasta und Pizzaspeisen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓

Agrestis Bell'Omio Olivenöl nativ extra, 500ml

*Bell'Omio ist ein sehr ausgewogenes und mildes Olivenöl nativ extra
aus den südsizilianischen Bergen. Zarte Bitternote, reichlich
Polyphenole.*



Artikelnummer 8025	GTIN-Stück  8 053264 990114	GTIN-Verpackung  8 053264 991128	eco-ID 221493	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Region..... Sizilien
Rohkost Gradangabe..... 27

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-007

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Speiseöl
Inverkehrbringer..... Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG; Kaiser-Friedrich-Promenade
91, D-61348 Bad Homburg, Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 3690 kJ / 897 kcal
Fett..... 100,0 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 15,0 g
Kohlenhydrate..... 0,0 g
davon Zucker..... 0,0 g
Eiweiß..... 0,0 g
Salz..... 0,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche
Stücke in Packung..... 1
Bezeichnung der Einzelstücke..... Flasche (Glas)

Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück..... kein Pfand