



Olivenöl Polyphenolia, nativ extra, 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1000710	GTIN-Stück 4 006040 205258	GTIN-Verpackung 4 006040 205241	eco-ID 226794	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Rapunzel

Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

Olivenöl* nativ extra

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

POLYPHENOLIA Olivenöl nativ extra wird aus jungen, noch grünen Oliven gewonnen. Die Ausbeute ist aufgrund des frühen Erntezeitpunkts gering, jedoch von besonders hoher Qualität. Es ist reich an Polyphenolen. Dies sind sekundäre Pflanzenstoffe, die das Olivenöl so wertvoll machen. Die Oliven für dieses Öl stammen aus einem der ältesten Olivenhaine Italiens. Die Bäume dort sind bis zu 800 Jahre alt. Die knorrigen und windgebeugten Olivenbäume wachsen verstreut inmitten einer unberührten und unter Naturschutz stehenden Landschaft unweit der Küste Apuliens. Durch die frühe Ernte und das sofortige Pressen der Oliven erhält das Öl einen intensiv grün-fruchtigen Geschmack. Die enthaltenen Bitterstoffe und die Schärfe sind charakteristisch für ein Öl das reich an Polyphenolen ist.

Besonderheiten

Enthält 500 mg / kg Polyphenole, die vor oxidativem Stress schützen. Sortenreines, grün-fruchtiges Öl aus Apulien, abgefüllt im Hause Rapunzel

Kurzbeschreibung

POLYPHENOLIA Olivenöl nativ extra wird aus jungen, noch grünen Oliven gewonnen. Die Ausbeute ist aufgrund des frühen Erntezeitpunkts gering, jedoch von besonders hoher Qualität. Es ist reich an Polyphenolen. Dies sind sekundäre Pflanzenstoffe, die das Olivenöl so wertvoll machen. Die Oliven für dieses Öl stammen aus einem der ältesten Olivenhaine Italiens. Die Bäume dort sind bis zu 800 Jahre alt. Die knorrigen und windgebeugten Olivenbäume wachsen verstreut inmitten einer unberührten und unter

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Öl ist ideal für die kalte Küche. Es passt zu frischen Salaten und rundet mediterrane Gerichte und Gemüse fein ab. Polyphenole sind hitzeempfindlich, deshalb das Öl bitte erst nach dem Kochen hinzufügen.



Olivenöl Polyphenolia, nativ extra, 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1000710	GTIN-Stück  4 006040 205258	GTIN-Verpackung  4 006040 205241	eco-ID 226794	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

Herstellung

Die Olivenernte erfolgt zu einem besonders frühen Zeitpunkt, genau dann, wenn der Polyphenolgehalt am höchsten ist. Unmittelbar nach dem sorgsamem Pflücken und Verlesen per Hand, wird in der nahen Ölmühle das grün-goldene Öl gepresst. Natives Olivenöl extra erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Licht und Wärme schützen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ Rohkostqualität ✓



Olivenöl Polyphenolia, nativ extra, 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 1000710	GTIN-Stück 4 006040 205258	GTIN-Verpackung 4 006040 205241	eco-ID 226794	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Region..... Italien
 Süßung..... nicht gesüßt
 Rohkost Gradangabe..... 40

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-006

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Olivenöl nativ extra - erste Güteklasse, direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen
 Inverkehrbringer..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3404 kJ / 828 kcal
 Fett..... 92,00 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 13,00 g
 davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 71,00 g
 davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 8,00 g
 Kohlenhydrate..... 0,00 g
 davon Zucker..... 0,00 g
 Ballaststoffe..... 0,0 g
 Eiweiß..... 0,00 g
 Salz..... 0,000 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein