



San Vicario DAUNIA VETUS Olivenöl nativ extra, 3l

Ein Olivenöl nativ extra aus 100% in Italien angebauten und geernteten Oliven. Fruchtig-mild im Geschmack.



Artikelnummer 1014	GTIN-Stück 42600008	GTIN-Verpackung	eco-ID 227481	
------------------------------	-------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

San Vicario



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien



Zutaten

Olivenöl* nativ extra

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Allgemeines

San Vicario Olivenöl nativ extra wird aus 100% in Italien angebauten und geernteten Oliven hergestellt. Die Oliven werden per Hand geerntet und die Pressung erfolgt in einem kontinuierlichen Verfahren bei maximal 27°C Presstemperatur unter Reduktion von Sauerstoff. Bei der Ernte sind die Oliven weniger grün, mehr violett und dunkel in der Farbe als beim San Vicario Olivenöl, weil die Oliven ca. 1 Monat später geerntet werden. Es schmeckt weniger "olivig", ist mild und fruchtig.

Die Oliven und das Olivenöl werden direkt bei einem Partner-Olivenbauern gewonnen. Es gibt keinen Zwischenabfüller oder Zwischenhändler. Damit hat San Vicario direkten Zugriff auf die Anbau- und Erntebedingungen für die Oliven sowie die Verarbeitung dieser zum Olivenöl. Diese Rückverfolgbarkeit bis auf den Olivenhain gibt es nur bei wenigen Anbietern von Olivenölen im Handel.

Kurzbeschreibung

San Vicario DAUNIA VETUS Olivenöl nativ extra wird aus 100% in Italien angebauten und geernteten Oliven hergestellt. Die Oliven werden per Hand geerntet und die Pressung erfolgt in einem kontinuierlichen Verfahren bei maximal 27°C Presstemperatur unter Reduktion von Sauerstoff. Bei der Ernte sind die Oliven weniger grün, mehr violett und dunkel in der Farbe als beim San Vicario Olivenöl, weil die Oliven ca. 1 Monat später geerntet werden. Es schmeckt weniger "olivig", ist mild und fruchtig.



San Vicario DAUNIA VETUS Olivenöl nativ extra, 3l

*Ein Olivenöl nativ extra aus 100% in Italien angebauten und
geernteten Oliven. Fruchtig-mild im Geschmack.*



Artikelnummer 1014	GTIN-Stück 42600008	GTIN-Verpackung	eco-ID 227481	
------------------------------	-------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Verwenden Sie das hochwertige San Vicario 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.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Kalt über die Speisen geben, wenn sie bereits auf dem Teller sind. Hervorragend geeignet für Suppen, Gemüse wie Bohnen, Linsen, Broccoli, Blumenkohl oder Möhren. Für leichte vegane Speisen und Gemüsegerichte, auch überbacken. Oder mit etwas Salz und Brot als Dipp vor dem Essen genießen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Lagern Sie das San Vicario Olivenöl nativ extra am besten im Küchenschrank. Trotz der dunklen Flasche sollte das Olivenöl nicht unnötig Licht und Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.

Verwenden Sie das hochwertige San Vicario 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.

Verzehrsempfehlung

Kalt über die Speisen geben. Oder mit etwas Salz und Brot als Dipp vor dem Essen genießen.

Gebrauchsanweisung

Verwenden Sie das hochwertige San Vicario 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 ✓



San Vicario DAUNIA VETUS Olivenöl nativ extra, 3l

*Ein Olivenöl nativ extra aus 100% in Italien angebauten und
geernteten Oliven. Fruchtig-mild im Geschmack.*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1014	4260008		227481	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Sizilien
Verarbeitungsweise	kaltgepresst
Rohkost Gradangabe	27

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Olivenöl nativ extra
Name Inverkehrbringer	Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG
Straße Inverkehrbringer	Kaiser-Friedrich-Promenade 91
PLZ Inverkehrbringer	61348
Ort Inverkehrbringer	Bad Homburg
Land Inverkehrbringer	Deutschland
Inverkehrbringer	Masseria San Vicario, Kaiser-Friedrich-Promenade 91, D-61348 Bad Homburg vor der Höhe

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	3684 kJ / 896 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	Kanister
----------------	----------