



Olivenöl La Molazza, 0,75l

Olivensorten: Carolea, Frantoio, Roggianella, Dolce di Rossano und Nocellara del Belice, Frantoio



Artikelnummer 103315	GTIN-Stück  8 032771 861063	GTIN-Verpackung	eco-ID 230963	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Terra Famiglia



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

Olivenöl*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Auf den fruchtbaren, sandigen Lehmböden der Sibarisebene wachsen die uralten Bäume, deren Oliven durch das Schütteln der Äste mit Stangen manuell zwischen November und Januar geerntet werden. Innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte, wird mit ausschließlich mechanischen Verfahren das Öl gewonnen. „La Molazza“ besteht aus einer Mischung der Olivensorten Carolea, Frantoio, Roggianella, Dolce di Rossano und Nocellara del Belice, Frantoio.

Das Öl zeichnet sich durch einen intensiven Olivengeruch und einem leicht süßen und zart-mandelartigen Aroma und einem dezent pikanten Nachgeschmack aus. Sein Geruch erinnert an grüne Tomaten und frisch geschnittenem Gras. Die gelbliche Farbe mit grünlichem Schimmer macht Appetit auf mehr.

Besonderheiten

Das Öl zeichnet sich durch einen intensiven Olivengeruch und einem leicht süßen und zart-mandelartigen Aroma und einem dezent pikanten Nachgeschmack aus. Sein Geruch erinnert an grüne Tomaten und frisch geschnittenem Gras. Die gelbliche Farbe mit grünlichem Schimmer macht Appetit auf mehr.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Öl eignet sich wunderbar für alle Gerichte der mediterranen Küche.

Herstellung

Pressung maximal 24 Stunden nach Ernte
gefiltert mit Baumwollfilter



Olivenöl La Molazza, 0,75l

Olivensorten: Carolea, Frantoio, Roggianella, Dolce di Rossano und Nocellara del Belice, Frantoio



Artikelnummer 103315	GTIN-Stück  8 032771 861063	GTIN-Verpackung	eco-ID 230963	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Mandeln, Zimt

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓



Olivenöl La Molazza, 0,75l

Olivensorten: Carolea, Frantoio, Roggianella, Dolce di Rossano und Nocellara del Belice, Frantoio



Artikelnummer 103315	GTIN-Stück  8 032771 861063	GTIN-Verpackung	eco-ID 230963	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Palmfett, Palmöl..... nein

Grund für Version..... Jahrgang

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Olivenöl
Inverkehrbringer..... M&L Appenweier Frische GmbH , August-Spindler-Straße 1, D-37079 Göttingen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3348 kJ / 852 kcal
Fett..... 91,60 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 15,6 g
Kohlenhydrate..... <0,1 g
davon Zucker..... <0,1 g
Eiweiß..... <0,1 g
Salz..... <0,1 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche
Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... süß, mandelartig
Geruch..... intensiv nach Olive