



Distelöl nativ, high linoleic, 0,5l

Das dezente Öl für die feine Gourmet-Küche



Artikelnummer 01020603170	GTIN-Stück  3 445020 007290	GTIN-Verpackung  3 445020 007283	eco-ID 235995	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

BIO PLANÈTE



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, the vegan society



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT



Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutatenlegende nach Branchenstandard

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Allgemeines

Distelöl ist der ideale Begleiter der täglichen Vollwerternährung: milder Geschmack und hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Kurzbeschreibung

Distelöl ist der ideale Begleiter der täglichen Vollwerternährung: milder Geschmack und hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.





Distelöl nativ, high linoleic, 0,5l

Das dezente Öl für die feine Gourmet-Küche



Artikelnummer 01020603170	GTIN-Stück  3 445020 007290	GTIN-Verpackung  3 445020 007283	eco-ID 235995	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Adzukibohnensalat mit Aprikose

Zutaten:

- 150 g Adzukibohnen
- 8 getrocknete Aprikosen
- 150 ml Apfelsaft
- 3 EL Rotweinessig
- 2 EL BIO PLANÈTE Distelöl
- 1 Lauchzwiebel, 2 rote Zwiebeln
- Thymian, Kerbel, Petersilie, Pfeffer, Salz

Bohnen einweichen, Aprikosen klein geschnitten in Apfelsaft legen, über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag Bohnen garen. Aus Essig, Distelöl, Salz, Pfeffer und Thymian eine Marinade rühren und die Bohnen darin abkühlen lassen. Aprikosen und Apfelsaft zufügen. Ziehen lassen. Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den Kräutern zur Aprikosen-Bohnen-Mischung geben.

Weitere Rezepte unter: www.bioplanete.com

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Distelöl passt besonders gut zu Blattsalaten, Sprossen, Rohkost und Dips. Durch seinen dezenten Ton erhöht Distelöl hervorragend den Eigengeschmack Ihrer Gerichte.

Zubereitung

Mit Vorsicht erhitzen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen.

Allergiehinweise

Spuren möglich: Erdnuss, Schalenfrüchte, Sesam, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Walnuss

nicht enthalten: Gluten, Soja, Weizen, Kuhmilcheiweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓

Artikelnummer 01020603170	GTIN-Stück  3 445020 007290	GTIN-Verpackung  3 445020 007283	eco-ID 235995	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Packungsart..... Standardgröße
Rohkost Gradangabe..... 40

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... the vegan society

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Distelöl nativ
Inverkehrbringer..... BIO PLANÈTE Ölmühle Moog SAS; Route de Limoux, 11150 Bram, Frankreich

Portionsangaben

Portion entspricht..... der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr (Erwachsene)

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3441 kJ / 837 kcal
Fett..... 93 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 8,3 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 9,2 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 75 g
Kohlenhydrate..... 0 g
davon Zucker..... 0 g
Eiweiß..... 0 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse
Salz..... 0 g

Vitamine & Mineralien

Vitamin E..... 59 mg

Vitamine & Mineralien Tagesbedarf (%)

Vitamin E..... 492 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand..... nein