MANI, 100% natives Olivenöl, bio, 1,5l

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
12114	5 202423 121149	5 202423 128148	248263

Marke
MANI®

Qualität
EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft, vegan - Europ. Vegetarian Union

Öko-Kontrollstelle
GR-BIO-03 | BIOHELLAS

Zollrechtliche Herkunft
Griechenland (GR)

Wechselnde Ursprungsländer
nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Griechenland

Verarbeitungsland
Griechenland

Verpackungsland
Griechenland

Zutaten
natives Olivenöl*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 10:30:27

MANI, 100% natives Olivenöl, bio, 1,5l

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
12114	5 202423 121149	5 202423 128148	248263

Allgemeines

MANI ist im Naturkostfachhandel mit einem Sortiment an Bio Olivenölen der ersten Güteklasse nativ extra vertreten.
Dazu gehören u.a. Herkunftsöle das besonders gesundheitsfördernde Polyphenolöl und natürlich der Klassiker natives Olivenöl extra "Selection"

Warum bringt MANI jetzt ein 100% natives Olivenöl (2. Güteklasse) auf den Markt?
Weil der griechische Bio Pionier damit sein öko soziales Engagement verstärkt!

100 % natives Olivenöl aus Solidarität mit den Olivenbäuerinnen und Olivenbauern

Durch die Abnahme des Olivenöls 2. Güteklasse (natives Olivenöl) unterstützt MANI seine Olivenbäuerinnen und Olivenbauern in Griechenland. Durch die Verarbeitung bleiben die Olivenöle unverschwendet und die Bauern in Griechenland bekommen einen fairen Preis - das MANI 100 % native Olivenöl ist gelebte Solidarität.

100 % natives Olivenöl - mit "unperfekten" Produkten gegen Food Loss

Gleichzeitig geht es MANI um die Verringerung von Food Loss, gemeint sind die Lebensmittelverluste auf dem Feld. So können die Landwirtinnen und Landwirte wieder einen größeren Teil der Ernte kostendeckend absetzen.

Die Oliven für das 100 % native Olivenöl werden mechanisch und kalt extrahiert, sodass die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Und es kommt ganz ohne Raffinate aus.

Über die MANI Olivenöle:

MANI ist der Pionier für Bio-Olivenöl aus Griechenland. 1991 erhielt das Familienunternehmen für sein Olivenöl die allererste Bio-Zertifizierung Griechenlands.

Die wichtigste Grundlage für qualitativ hochwertiges Olivenöl ist das Anbaugebiet und die Olivensorte. Für beides bietet der Süden Griechenlands ideale Voraussetzungen, damit mit viel handwerklichem Geschick das „grüne Gold" entstehen kann.

Besonderheiten

DER KÜCHENHELD.
Unverschwendet.
Solidarisch.
Nachhaltig.

Kurzbeschreibung

Ein neuer Zuwachs unseres umfangreichen Olivenölsortiments:

DER KÜCHENHELD.
Unverschwendet.
Solidarisch.
Nachhaltig.

Die Oliven für das 100 % native Olivenöl werden mechanisch und kalt extrahiert, sodass die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Und es kommt ganz ohne Raffinate aus.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 10:30:27

MANI, 100% natives Olivenöl, bio, 1,5l

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
12114	5 202423 121149	5 202423 128148	248263

Rezept, Zubereitung

100% natives Olivenöl ist vielseitig zu verwenden:
beim Backen von Süßem und Salzigem
beim Braten von Gemüse, Fisch und Fleisch
beim Frittieren z.B. von Kartoffeln
und auch für Dressings sowie für kräftigere Salate wie Rote Beete, Bohnen, Weißkraut

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Es wird oft gesagt, dass Olivenöl im Vergleich zu Samenölen einen niedrigen Rauchpunkt hat, aber "unter den richtigen Temperaturbedingungen, ohne Überhitzung, erfährt es keine wesentliche strukturelle Veränderung und behält seinen Nährwert besser als andere Öle. Sein Rauchpunkt (210°C) ist wesentlich höher als die ideale Temperatur zum Braten von Lebensmitteln (180°C)

Es eignet sich sowohl zum Verfeinern von Salaten als auch zum schonenden Braten, Frittieren und sogar zum Backen, da es eine hohe Beständigkeit gegenüber Kochtemperaturen aufweist. Dies, weil seine Fettsäurezusammensetzung zu 75,5% aus hitzebeständigen einfach ungesättigten und gesättigten Fettsäuren besteht.

Öle setzen sich in der Regel aus verschiedenen Arten von Fettsäuren zusammen. Fettsäuren können entweder gesättigt, einfach ungesättigt oder mehrfach ungesättigt sein.
Nur mehrfach ungesättigte Fettsäuren sind empfindlich gegenüber großer Hitze. Olivenöl besteht zu 75,5% aus einfach ungesättigten, zu 9,5% aus mehrfach ungesättigten und zu 15% aus gesättigten Fettsäuren.

Herstellung

Direkt aus Oliven, ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Verarbeitung: Natürliche Klärung durch Sedimentation und anschließende Filtration durch Filterkarton.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Sonstige Hinweise

Verarbeitung: Natürliche Klärung und Filterung durch Filterkarton.
Aussehen: Olivenöl, gold grüne Farbe

Rohstoff-Spezifikationen: Gemäß den EU-Regularien 2568/91 und in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 834/2007 über biologisches Olivenöl.

Die folgenden strengeren Normen gelten in Bezug auf das Datum der Abfüllung:
% Säuregehalt: <2
K270: <0.25
Peroxide <20
K232: <2.60

Allergiehinweise

zutreffend: Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 10:30:27

MANI, 100% natives Olivenöl, bio, 1,5l

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
12114	5 202423 121149	5 202423 128148	248263

Weitere Eigenschaften

vegan✔ vegetarisch✔ glutenfrei✔ laktosefrei✔ Rohkostqualität✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 10:30:27

MANI, 100% natives Olivenöl, bio, 1,5l

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
12114	5 202423 121149	5 202423 128148	248263

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Verarbeitungsweise ..... kaltgepresst
Rohkost Gradangabe 27

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle GR-BIO-03
Weitere Qualitätskriterien und Labels ..... vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis ..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts ..... 100% natives Olivenöl, bio, 1.5 l
Inverkehrbringer ..... Bläuel Greek Organic Products; Pyrgos, West-Mani GR-24024 Messinia, Griechenland
Name Inverkehrbringer ..... Bläuel Greek Organic Products
Straße Inverkehrbringer ..... Pyrgos, West-Mani
PLZ Inverkehrbringer GR-24024
Ort Inverkehrbringer ..... Messinia
Land Inverkehrbringer ..... Griechenland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal ..... 3404 kJ / 828 kcal
Fett ..... 91,6 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 14,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren ..... 70,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren ..... 6,5 g
Kohlenhydrate ..... 0 g
davon Zucker ..... 0 g
Eiweiß ..... 0 g
Salz ..... 0 g

Vitamine & Mineralien

Vitamin E ..... 24 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Kanister
Verpackungsmaterial ..... Weißblech

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... mild

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 10:30:27

MANI, 100% natives Olivenöl, bio, 1,5l

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
12114	5 202423 121149	5 202423 128148	248263

MANI natives Olivenöl extra, Selection, bio, NL Fair, 500ml
12101

MANI natives Olivenöl extra, Kalamata g.U., bio, 500ml
12102

MANI natives Olivenöl extra, Messara g.U. Kreta, bio, 500ml
12103

MANI natives Olivenöl extra, Polyphenol, bio, 0,375l, 375ml
12111

MANI Grüne & Kalamata Oliven al naturale, Chili & Kräutern, bio, NL Fair, 205g, 205g
12322

MANI Grüne Oliven al naturale mit Koriandersamen & rosa Pfeffer, bio, NL Fair, 205g
12321

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 10:30:27