



# Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 021154	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 211549	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 002628	<b>eco-ID</b> 25020	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

NATURATA

## Qualität

EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Griechenland (GR)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Griechenland

## Zutaten

Olivenöl\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Das Olivenöl trägt die Güteklassenbezeichnung „nativ extra“. Diese bürgt dafür, dass eine Reihe von Qualitätsparametern eingehalten werden. Zur Ölherstellung finden nur mechanische Verfahren Verwendung. Die Grenzwerte für Säurezahl und Peroxidzahl sind streng geregelt. Außerdem dürfen keine sensorischen Fehler vorliegen. Die Säurezahl gibt den Anteil an freien Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) an. Je länger eine Olive zwischen idealem Reifezustand und Verarbeitung in der Ölmühle lagert, desto mehr steigt der Anteil der freien Fettsäuren. Je geringer der Anteil an freien Fettsäuren, desto besser ist die Qualität des Öls. Eine niedrige Peroxidzahl weist ebenfalls auf eine schnelle Verarbeitung der Oliven und ein frisches Öl hin. Nur mit den besten Werten, darf sich ein Olivenöl dann "nativ extra" nennen.

## Besonderheiten

Das Anbaugebiet Kolymvari in Chania zählt zu den bekannten Anbaugebieten Kretas und gilt international als Garant höchster Qualität. Daher trägt das Naturata Olivenöl aus dem Westen Kretas die geschützte Ursprungsbezeichnung P.D.O. (englisch: Protected Designation of Origin). Das garantiert Ihnen, dass das Öl direkt vor Ort in Kolymvari nach anerkannten Verfahren hergestellt und abgefüllt wird. Gerade die klimatischen Bedingungen und Bodengegebenheiten in Kolymvari sind ideal für den Anbau der Oliven für das Naturata Olivenöl nach den EU-Bio-Richtlinien.

## Kurzbeschreibung

Olivenöl mit erster Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Das Anbaugebiet Kolymvari in Chania zählt zu den bekannten Anbaugebieten Kretas und gilt international als Garant höchster Qualität. Daher trägt das Naturata Olivenöl aus dem Westen Kretas die geschützte Ursprungsbezeichnung P.D.O. (engl.: Protected Designation of Origin). Das garantiert Ihnen, dass das Öl direkt vor Ort in Kolymvari nach anerkannten Verfahren hergestellt und abgefüllt wird.

## Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: [www.naturata.de](http://www.naturata.de)





# Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 021154	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 211549	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 002628	<b>eco-ID</b> 25020	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Verarbeitungshinweis

Die klimatischen Bedingungen und die nährstoffreichen Böden Kretas bieten seit tausenden von Jahren die idealen Voraussetzungen für den Anbau bester Oliven. Hier wird seit unzähligen Generationen die Tradition von Anbau und Verarbeitung weitergegeben. Auch heute ernten die biologisch wirtschaftenden Bauern die heimische Koroneiki-Olive noch von Hand und verarbeiten sie sofort in der nahe gelegenen Ölmühle zu feinstem Olivenöl.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Kein anderes Speiseöl bietet eine solche Vielfalt an Geschmacksnuancen (von mild über leicht bitter bis zu vollfruchtig). Der Geschmack hängt wie beim Wein unmittelbar von der Sorte, dem Anbauggebiet, der Erntezeit und dem Klima ab. Olivenöle sind daher vielseitig verwendbar. Probieren Sie es zur Zubereitung von Salaten, Tomaten und Pesto-Saucen, in Nudel- und Gemüsegerichten. Besonders beliebt ist Olivenöl wegen seines charakteristischen Geschmacks in südländischen Gerichten. Im Vergleich zu anderen nativen Speiseölen ist Olivenöl aufgrund seiner Fettsäure- Zusammensetzung (durch den hohen Anteil an der stabilen, einfach ungesättigten Fettsäure Ölsäure) auch zum Braten geeignet.

## Herstellung

Für die beste Qualität eines Olivenöls spielt der optimale Erntezeitpunkt der Oliven eine wichtige Rolle. Die erfahrenen Mitarbeiter wählen im passenden Augenblick die Oliven aus, welche am Ende für den fruchtigen Geschmack des Öls verantwortlich sind. Größte Aufmerksamkeit ist nötig, dass die geernteten Oliven unbeschadet zum nächsten Schritt der Verarbeitung gelangen. Noch am Tag der Ernte werden die Oliven schonend gepresst. Während des gesamten Produktionsprozesses werden 27 °C nicht überschritten, sodass das Öl in seiner Gänze die volle Natürlichkeit behält.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Licht schützen, Vor Wärme schützen

## Sonstige Hinweise

Das Öl sollte nach dem Öffnen dunkel und kühl gelagert und innerhalb weniger Monate verbraucht werden. Wenn Olivenöl im Kühlschrank aufbewahrt wird, flocken die höherschmelzenden Fettsäuren aus und setzen sich in der Flasche ab (Trübung durch Kühlung). Erwärmen auf Zimmertemperatur und kräftiges Schütteln lassen das Öl ohne Qualitätsverluste wieder klar werden.

## Allergiehinweise

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

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓



# Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 021154	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 211549	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 002628	<b>eco-ID</b> 25020	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Kreta
<b>Süßung</b> .....	nicht gesüßt
<b>Rohkost Gradangabe</b> .....	27

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	Griechische Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	DE-ÖKO-007
<b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b> .....	geschützte Ursprungsbezeichnung

## Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtlicher Hinweis Ergänzung</b> .....	Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Bio Olivenöl nativ extra aus Kreta
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	3367 kJ / 819 kcal
<b>Fett</b> .....	91 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	13 g
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren</b> .....	70 g
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b> .....	7 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	0,0 g
<b>davon Zucker</b> .....	0,0 g
<b>Eiweiß</b> .....	0,0 g
<b>Salz</b> .....	0,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

<b>Verpackungsart</b> .....	Flasche
<b>Verpackungsmaterial</b> .....	Glas

## Preise und Konditionen

<b>Pfand</b> .....	nein
--------------------	------

 Olivenöl Kreta PDO nativ extra, Bulk, 3l 021162	 Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 250ml 021156
--	---