



Olivenöl Kreta PDO nativ extra, Bulk, 3l

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021162	GTIN-Stück 4 024297 211624	GTIN-Verpackung 4 024297 002642	eco-ID 25022	
--------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

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.

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de





Olivenöl Kreta PDO nativ extra, Bulk, 3l

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021162	GTIN-Stück  4 024297 211624	GTIN-Verpackung  4 024297 002642	eco-ID 25022	
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

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 Anbaugebiet, 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, Bulk, 3l

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021162	GTIN-Stück 4 024297 211624	GTIN-Verpackung 4 024297 002642	eco-ID 25022	
--------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Palmfett, Palmöl	nein
Rohkost Gradangabe	27

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal	3367 kJ / 819 kcal
Fett	91 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	70 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 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
Verpackungsmaterial	Weißblech

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------