



<b>Artikelnummer</b> n. 7	<b>GTIN-Stück</b>  8 056450 510257	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 255202	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Frantoio Paolucci

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Allgemeines

Die Ernte unserer Oliven, findet in Mittelitalien -LA TUSCIA- statt und bietet einen intensiven, fruchtigen Geschmack .

Das Olivenöl unserer Zone ist besonders beliebt, da die "CANINA" Olive (Sorte) sehr reich an Polyphenolen ist, die dem Öl einen leicht scharfen Geschmack verleihen und unserem Organismus eine Menge Schutzfunktionen bieten. Sie schützen den Körper vor freien Radikalen und auch die Blutfette vor oxidativem Stress. Wissenschaftliche Studien belegen, dass die gesundheitsfördernde Wirkung des Olivenöls durch seinen Vitamin-E-Gehalt, durch Phytosterole und ihre einzigartige Fettsäurezusammensetzung und insbesondere durch phenolische Verbindungen verursacht wird.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓





Olivenöl Extravergine CLASSICO  
kaltgepresst, 0,750l



<b>Artikelnummer</b> n. 7	<b>GTIN-Stück</b>  8 056450 510257	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 255202	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

### Qualität

Bio-Erzeugnis..... nein

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 3762 kJ / 899 kcal  
Fett ..... 99,90 g  
davon gesättigte Fettsäuren ..... 14,46 g  
Kohlenhydrate ..... 0 g  
davon Zucker ..... 0 g  
Eiweiß ..... 0 g  
Salz ..... 0 g

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Flasche

### Preise und Konditionen

Pfand..... nein

### Gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer..... Frantoio F.lli Paolocci srl, Via Cassia 12, I-01019 Vetralla