



<b>Artikelnummer</b> n. 9	<b>GTIN-Stück</b>  8 056450 510332	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 255205	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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 ✓



<b>Artikelnummer</b> n. 9	<b>GTIN-Stück</b>  8 056450 510332	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 255205	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### 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