

| | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 20411 | GTIN-Stück  4 031192 204118 | GTIN-Verpackung | eco-ID 291975 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Marke

Ölmühle Solling

Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-039 | GfRS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Griechenland, Italien, Spanien, Türkei

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Rapsöl*, Wacholder*, grüner Pfeffer*, Zitronenöl*, Korianderextrakt, Rosmarinextrakt*, Fenchelextrakt*, Pimentextrakt*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

enthält folgende allergene Zutaten: Senf

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Unser Wild Würzöl ist ein deftiges Würzöl zum Verfeinern für den Hirsch-, Reh-, Hasen- oder Wildschweinbraten. Ob aus der Pfanne oder dem Backofen, schon ein Löffel Würzöl genügt abschließend, um dem Sonntagsbraten und die Sauce mit dem Geschmack köstlicher Kräuter zu veredeln. Die phantasievolle Gewürzkomposition aus grünem Pfeffer, Wacholder, Koriander, Piment, Rosmarin, Fenchel und einer erfrischenden Zitrusnote in Speise-Rapsöl lässt Wildgerichte zu einer kulinarischen Gaumenfreude werden. Auch Grünkohlgerichte lassen sich damit dezent verfeinern.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Zum Würzen, Dünsten, Marinieren, für Dressings und Dips.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und dunkel aufbewahren, nach dem Öffnen zügig verbrauchen.

Allergiehinweise

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

Spuren möglich: Schalenfrüchte

enthalten: Senf, Fenchel, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae





Wild Würzöl, 100ml
mit Raps gepresst



| | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 20411 | GTIN-Stück  4 031192 204118 | GTIN-Verpackung | eco-ID 291975 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓

| | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 20411 | GTIN-Stück  4 031192 204118 | GTIN-Verpackung | eco-ID 291975 |  |
|-------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Verarbeitungsweise..... kaltgepresst

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-039

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Wild Rapswürzöl
Inverkehrbringer..... Ölmühle Solling GmbH; Höxtersche Str. 3, 37691 Boffzen, Deutschland
Name Inverkehrbringer..... Ölmühle Solling GmbH
Straße Inverkehrbringer..... Höxtersche Str. 3
PLZ Inverkehrbringer..... 37691
Ort Inverkehrbringer..... Boffzen
Land Inverkehrbringer..... Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 3700 kJ / 900 kcal
Fett..... 100 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 7,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 65,1 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 27,4 g
Kohlenhydrate..... 0 g
davon Zucker..... 0 g
Ballaststoffe..... 0 g
Eiweiß..... 0 g
Salz..... 0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche
Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Typischer Geschmack nach mediterranen Kräutern
Geruch..... Typischer Geruch nach mediterranen Kräutern
Konsistenz..... flüssig