



ARGAND´OR Bio Arganöl 250ml, handgepresst, geröstet, prämiert, 250ml

Produkt des Jahres: Empfehlung Bio-Lebensmittel



Artikelnummer 1109	GTIN-Stück  4 260072 221109	GTIN-Verpackung	eco-ID 40019	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke ARGAND´OR

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Marokkanische Landwirtschaft, DLG Goldmedaille, fairer Handel, NOP, vegan - Europ. Vegetarian Union

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-024 | ecocert

Zollrechtliche Herkunft

Marokko (MA)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Marokko

Zutaten

100% reines, handgepresstes Bio-Arganöl, geröstet

* = 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

Handgepresstes Bio-Arganöl aus gerösteten Arganmandeln, fair, sozial und nachhaltig hergestellt. Auf der BioFach 2005 zum ´Produkt des Jahres: Empfehlung Bio-Lebensmittel´ prämiert.

Besonderheiten

Argand´Or übernimmt mit der Handpressung und der Partnerschaft mit den Frauenkooperativen der UCFA soziale und nachhaltige Verantwortung vor Ort: „Denn nur die Herstellung von handgepresstem qualitativ hochwertigen Arganöl durch Frauenkooperativen, sichert den Landfrauen den höchsten Anteil am Wertschöpfungsprozess und leistet einen wesentlichen Beitrag zur Armutsminderung bei gleichzeitigem Erhalt der Arganbaumbestände“, schreibt die GIZ - Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit in Ihrem Bericht ´Wertschöpfungsketten zum Erhalt der biologischen Vielfalt für Landwirtschaft und Ernährung´ (Mai 2006)

Rezept, Zubereitung

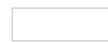
Rezeptvorschläge auf: www.arganor.de

Verarbeitungshinweis

Handgepresstes Argand´Or Bio-Arganöl wird von Spitzenköchen wie Johann Lafer oder Sarah Wiener empfohlen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Wenige Tropfen genügen, um den Speisen ein einzigartiges fein-nussiges Aroma zu geben. Anregende Rezeptideen liefert die Website: www.argandor.de





ARGAND´OR Bio Arganöl 250ml, handgepresst, geröstet, prämiert, 250ml

Produkt des Jahres: Empfehlung Bio-Lebensmittel



Artikelnummer 1109	GTIN-Stück  4 260072 221109	GTIN-Verpackung	eco-ID 40019	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Herstellung

Argand´Or Bio-Arganöl wird in der Jahrhunderte alten Tradition von Hand hergestellt und von Hand gepresst. Die Nuss wird aus der Frucht gelöst und zwischen zwei Steinen aufgeschlagen, um den kleinen Mandelkern zu entnehmen. Dieser wird mild geröstet und anschließend in Steinmühlen gemahlen. Aus dem cremigen Teig wird das Öl behutsam von Hand herausgeknetet.

Die gesamte Produktion unterliegt den deutschen und europäischen Gesetzen und Normen und wird regelmäßig von einem unabhängigen Lebensmittelchemiker kontrolliert.

Handgepresstes Arganöl wird ohne Presswärme und Pressdruck durch die Maschine hergestellt. Dieses besondere Herstellungsverfahren sichert den einzigartigen Geschmack von Argand´Or und lässt alle Wirk- und Inhaltsstoffe im Öl.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Raumtemperatur, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Bei Lagerung unter 7 Grad C kann es zu Trübungen kommen, die sich bei Zimmertemperatur ohne Qualitätsverlust wieder lösen.

Sonstige Hinweise

Nationale und internationale Auszeichnungen:

- 2014 - DLG-GOLD-Preis
- 2013 - CDG Unternehmerpreis -Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit (Shortlist)
- 2013 - DLG-GOLD-Preis
- 2012 - DLG-GOLD-Preis
- 2011 - LEXIKON DER WELTMARKTFÜHRER
- 2011 - DLG PRÄMIERUNGEN
- 2010 - GLOBAL CONNECT AWARD (nominiert)
- 2009 - GROBER PREIS DES MITTELSTANDES (Finalist)
- 2007 --TASTE 07 - TOP INNOVATION ANUGA
- 2007 - SUPERIOR TASTE AWARD
- 2007 - ORGANIC TOP 17
- 2006 - HESSISCHER GRÜNDERPREIS 2006
- 2006 - HESSEN CHAMPIONS (nominiert)
- 2006 - BEST EXCELLENCE
- 2005 - PRODUKT DES JAHRES: Empfehlung Bio-Lebensmittel

BDIH - Kontrollierte Naturkosmetik
ICADA - Zertifizierte Naturkosmetik
SLOW FOOD Deutschland eV
IG FÜR - Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel eV
WORLDWIDE GENERAL AGENCY OF U.C.F.A.
REPRÉSENTATION EXCLUSIVE INTERNATIONALE DU U.C.F.A.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Milcheiweiß, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt



ARGAND'OR Bio Arganöl 250ml,
handgepresst, geröstet, prämiert,
250ml

Produkt des Jahres: Empfehlung Bio-Lebensmittel



Artikelnummer 1109	GTIN-Stück  4 260072 221109	GTIN-Verpackung	eco-ID 40019	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



ARGAND'OR Bio Arganöl 250ml, handgepresst, geröstet, prämiert, 250ml

Produkt des Jahres: Empfehlung Bio-Lebensmittel



Artikelnummer 1109	GTIN-Stück  4 260072 221109	GTIN-Verpackung	eco-ID 40019	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Packungsart..... Standardgröße

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Anteil an Bio-Zutaten..... 100% bio
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Marokkanische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-024
Welcher Standard wird erfüllt..... EWG 834/2007 Norm,
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... vegan - Europ. Vegetarian Union, NOP, DLG Goldmedaille, fairer Handel

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Arganöl geröstet
Inverkehrbringer..... Argand'Or GmbH, Dieselstraße 37, D-61184 Karben

Portionsangaben

Portionsbeschreibung..... 10g
Portionsgröße..... 10 ml

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3700 kJ / 884 kcal
Fett..... 100 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 19 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 46 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 35 g
Kohlenhydrate..... 0 g
davon Zucker..... 0 g
Ballaststoffe..... 0 g
Eiweiß..... 0 g
Broteinheiten..... 0 BE
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 10 ml = 10g

Energie kJ..... 370 kJ
Fett..... 10 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 1,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 4,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 3,5 g
Kohlenhydrate..... 0 g
davon Zucker..... 0 g
Ballaststoffe..... 0 g
Eiweiß..... 0 g
Broteinheiten..... 0 BE



ARGAND'OR Bio Arganöl 250ml, handgepresst, geröstet, prämiert, 250ml

Produkt des Jahres: Empfehlung Bio-Lebensmittel



Artikelnummer 1109	GTIN-Stück  4 260072 221109	GTIN-Verpackung	eco-ID 40019	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%) bezogen auf 10 ml = 10g

Energie kJ.....	4,42 %
Fett.....	14,29 %
davon gesättigte Fettsäuren.....	9,5 %
Kohlenhydrate.....	0 %
davon Zucker.....	0 %
Eiweiß.....	0 %
Proteinheiten.....	0 %

Vitamine & Mineralien

Vitamin E..... 50 mg

Vitamine & Mineralien bezogen auf 10 ml = 10g

Vitamin E..... 5 mg

Vitamine & Mineralien Tagesbedarf (%) bezogen auf 10 ml = 10g

Vitamin E..... 41,67 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Sonstiges

PZN..... 1079311

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild, fein-nussig
Geruch..... mild nussig
Konsistenz..... flüssig

 ARGAND'OR Bio Arganöl, handgepresst, geröstet,, 100ml 1116	 ARGAND'OR Bio Arganöl, handgepresst, nicht geröstet, 100ml 1215	 ARGAND'OR Bio Arganöl, handgepresst, nicht geröstet, 250ml 1222
--	---	---