ARGAND´OR Bio Arganöl, handgepresst, nicht geröstet, 100ml

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1215	4 260072 221215	4 260072 221260	55296

Marke
ARGAND´OR

Qualität
Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, fairer Handel, NOP

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-024 | ecocert

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Marokko

Zutaten
100% reines, handgepresster Bio-Arganöl
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten
Argand´Or übernimmt soziale und nachhaltige Verantwortung: „Denn nur die Herstellung von handgepresstem qualitativ hochwertigen Arganöl durch Frauenkooperativen, die ihr Arganöl gemeinsam vermarkten, sichert den Landfrauen den höchsten Anteil am Wertschöpfungsprozess und leistet einen wesentlichen Beitrag zur Armutsminderung bei gleichzeitigem Erhalt der Arganbaumbestände´, schreibt die GTZ - Deutsche Gesellschaft für technische Zusammenarbeit mbH in Ihrem aktuellen Bericht ´Wertschöpfungsketten zum Erhalt der biologischen Vielfalt für Landwirtschaft und Ernährung´ (Mai 2006)

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 Aroma zu geben. Argand´Or wird vom Spitzenkoch Johann Lafer verwendet und empfohlen. Anregende Rezeptideen liefert die Website: www.argandor.de

Herstellung
Argand´Or Bio-Arganöl wird in der Jahrhunderte alten Tradition von Hand hergestellt und von Hand gepresst. Die Frauenkooperativen, unter dem Dach der UCFA, beherrschen noch diese schonende Herstellungsmethode. 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 europäischen Gesetzen und Normen und wird regelmäßig von einem unabhängigen Lebensmittelchemiker kontrolliert.

Dieses Herstellungsverfahren sichert den einzigartigen Geschmack von Argand´Or und lässt alle Wirk- und Inhaltsstoffe im Öl.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:38:08

ARGAND´OR Bio Arganöl, handgepresst, nicht geröstet, 100ml

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1215	4 260072 221215	4 260072 221260	55296

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Sonstige Hinweise

Nationale und internationale Auszeichnungen:

2012 DLG-Gold Preis
2011 Lexikon der Weltmarktführer (Langenscheidt)
2011 DLG-Prämierungen
2010 Global Connect Award (Nominierung)
2008 Großer Preis des Mittelstandes (Finalist)
2007 TASTE 07 - Top Innovation der ANUGA ORGANIC
2007 SUPERIOR TASTE AWARD
2006 ORGANIC TOP 17 - One of the best, most innovative, inspiring and sustainable products and companies around the world
2006 Hessischen Gründerpreis 2006
2006 Hessen-Champions Weltmarktführer (Nominierung)
2006 1. Preis BEST EXCELLENCE
2005 PRODUKT DES JAHRES: Empfehlung Bio-Lebensmittel (Biofach)

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

Weitere Eigenschaften

vegan✔ vegetarisch✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:38:08

ARGAND´OR Bio Arganöl, handgepresst, nicht geröstet, 100ml

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
1215	4 260072 221215	4 260072 221260	55296

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-024
Weitere Qualitätskriterien und Labels ..... NOP, fairer Handel

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

Vitamine & Mineralien

Vitamin E ..... 75 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... mild, natural (nicht geröstet)
Geruch ..... neutral, natürlich

Gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer ..... Royal Argan Naturals UG (haftungsbeschränkt), Dieselstraße 37, D-61184 Karben

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 11:38:08