



# Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 021124	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 211242	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 009016	<b>eco-ID</b> 62181	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

## Marke

NATURATA

## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Portugiesische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

## Zollrechtliche Herkunft

Portugal (PT)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Portugal

## Zutaten

Olivenöl\*\*

*\*\*aus biodynamischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Naturata demeter-Olivenöle tragen alle die Güteklassenbezeichnung „nativ extra“. Diese bürgt dafür, dass eine Reihe von Qualitätsparametern eingehalten werden. Zur Ölherstellung finden nur mechanische Verfahren Verwendung. Die Grenzwerte für Säurezahl und Peroxidzahl sind streng geregelt. Außerdem dürfen keine sensorischen Fehler vorliegen. Die Säurezahl gibt den Anteil an freien Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) an. Je länger eine Olive zwischen idealem Reifezustand und Verarbeitung in der Ölmühle lagert, desto mehr steigt der Anteil der freien Fettsäuren. Je geringer der Anteil an freien Fettsäuren, desto besser ist die Qualität des Öls. Eine niedrige Peroxidzahl weist ebenfalls auf eine schnelle Verarbeitung der Oliven und ein frisches Öl hin. Nur mit den besten Werten, darf sich ein Olivenöl dann "nativ extra" nennen.

## Besonderheiten

Die Bio-Farm Risca Grande wurde 2001 von zwei Schweizer Familien gegründet. 2008 unterstützten wir das Olivengut bei der Umstellung auf biodynamischen Anbau, so dass es ein Jahr später den vollen Demeter-Status erhielt. Für die außergewöhnliche Qualität der Olivenöle wurde Risca Grande bereits mehrfach ausgezeichnet.

Das Gut umfasst rund 220 Hektar. Auf 170 Hektar wachsen über 35.000 Olivenbäume, die bis zu 800 Jahre alt sind. Neben vielen traditionellen portugiesischen Olivensorten werden auch Zitronen, Limetten, Mandarinen, Kräuter und Gewürze angebaut. Das gesamte Anwesen wird nach biodynamischen Kriterien bewirtschaftet. Für den Olivenanbau bedeutet das: Die Flächen unter den Bäumen werden nicht gepflügt. Das Grünzeug wird stattdessen drei- bis viermal im Jahr abgemäht, gehäckselt und unter den Bäumen ausgebreitet. Das schützt die Pflanzendecke vor Austrocknung und Erosion und schafft Lebensraum für natürliche Organismen, die zu einem ausgeglichenen und reichhaltigen Boden beitragen. Die Olivenhaine werden zusätzlich mit einem speziellen Kompost gepflegt. Dazu werden gehäckselte Baumschnitte, Trester, tierischer Dünger und biodynamische Präparate verarbeitet. All diese Maßnahmen führen zu einer höheren Bodenfruchtbarkeit, die sich positiv auf die Intensität der Aromen des Olivenöls auswirkt.





# Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 021124	<b>GTIN-Stück</b>  4 024297 211242	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 024297 009016	<b>eco-ID</b> 62181	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

## Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: [www.naturata.de](http://www.naturata.de)

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Kein anderes Speiseöl bietet eine solche Vielfalt an Geschmacksnuancen (von mild über leicht bitter bis zu vollfruchtig). Der Geschmack hängt wie beim Wein unmittelbar von der Sorte, dem Anbaugebiet, der Erntezeit und dem Klima ab. Olivenöle sind daher vielseitig verwendbar. Probieren Sie es zur Zubereitung von Salaten, Tomaten und Pesto-Saucen, in Nudel- und Gemüsegerichten. Besonders beliebt ist Olivenöl wegen seines charakteristischen Geschmacks in südländischen Gerichten. Im Vergleich zu anderen nativen Speiseölen ist Olivenöl aufgrund seiner Fettsäure- Zusammensetzung (durch den hohen Anteil an der stabilen, einfach ungesättigten Fettsäure Ölsäure) auch zum Braten geeignet.

## Herstellung

Von Anfang November bis Mitte Januar herrscht Hochsaison auf Risca Grande, denn dann findet die Olivenernte statt. In der Ölmühle werden die erntefrischen Oliven in mehreren Arbeitsschritten gereinigt. Anschließend werden sie gemahlen und geknetet. In Zentrifugen wird daraus das Öl abgetrennt und direkt in große Edelstahltanks gepumpt, in denen es bis zur Abfüllung lagert. Vor der Abfüllung wird das Öl sanft durch Baumwollfilter gefiltert. Diese Filterung ist nicht so gründlich wie andere Filterverfahren. Die verbleibenden Fruchtreste geben dem Öl ein vollmundiges Aroma. Die leichte Trübung des Naturata Olivenöls aus Portugal ist deshalb ein Kennzeichen für die besondere Qualität des Öls.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Licht schützen, Vor Wärme schützen

## Sonstige Hinweise

Das Öl sollte nach dem Öffnen dunkel und kühl gelagert und innerhalb weniger Monate verbraucht werden. Wenn Olivenöl im Kühlschrank aufbewahrt wird, flocken die höherschmelzenden Fettsäuren aus und setzen sich in der Flasche ab (Trübung durch Kühlung). Erwärmen auf Zimmertemperatur und kräftiges Schütteln lassen das Öl ohne Qualitätsverluste wieder klar werden.

## Allergiehinweise

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

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓



# Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



<b>Artikelnummer</b> 021124	<b>GTIN-Stück</b> 	<b>GTIN-Verpackung</b> 	<b>eco-ID</b> 62181	
--------------------------------	-----------------------	----------------------------	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... nicht gesüßt  
 Rohkost Gradangabe..... 27

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... Portugiesische Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007  
 Welcher Standard wird erfüllt..... demeter

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
 Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Olivenöl nativ extra aus Portugal  
 Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3367 kJ / 819 kcal  
 Fett..... 91 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 14 g  
 davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 71 g  
 davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 6 g  
 Kohlenhydrate..... 0,0 g  
 davon Zucker..... 0,0 g  
 Eiweiß..... 0,0 g  
 Salz..... 0,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein