



Olivenöl Italien nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021194	GTIN-Stück 4 024 29 7 008 743	GTIN-Verpackung 4 024 29 7 008 750	eco-ID 75842	
--------------------------------	---	--	------------------------	--

Marke NATURATA

Qualität

100% bio, demeter, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

Olivenöl**

***aus biodynamischem Anbau*

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 Oliven stammen von der Azienda Agricola Francesca Surdo zweier Familien im Herzen von Kalabrien in Süd-Italien, welche schon über drei Generationen geführt wird. Neben einer sagenhaften Kulisse an einem wunderschönen vom WWF geschützten See inmitten des Naturschutzgebietes "Parco Nazionale Delle Serre" liegt der Olivenhain. Die auf der 160 ha großen Azienda Agricola wachsenden Bäume sind zwischen 150 und 200 Jahre alt und erreichen bis zu 10 stattliche Meter. Jüngere Olivenbäume wachsen in ihrem Schutz heran und garantieren Genuss über Jahrzehnte. Die für das Naturata Olivenöl verwendete Olivensorte nennt sich Ottobratica und garantiert einen außergewöhnlich mediterranen Geschmack. Neben dieser Oliven-Sorte werden auch die sehr alten Sorten Carolea und Roggianella angebaut. Die Mischung aus diesen drei Oliven-Sorten machen die Qualität und den einmaligen Geschmack dieses Olivenöls aus.

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de





Olivenöl Italien nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021194	GTIN-Stück 4 024297 008743	GTIN-Verpackung 4 024297 008750	eco-ID 75842	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

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

Um das feine Naturata Olivenöl aus Italien zu gewinnen, beginnen die Bauern die Ernte ihrer Oliven bereits im November. Zur Ernte werden große Netze auf dem Boden unter den Bäumen ausgebreitet. Durch eine Maschine werden die Oliven dann sanft von den Bäumen geschüttelt und in den Netzen aufgefangen. Eine weitere Maschine befreit die Oliven noch von Blättern und Ästen. Die Oliven werden sortiert, gewaschen und gepresst. Direkt nach der Ernte werden sie in der eigenen Ölmühle weiterverarbeitet. Diese Ölmühle liegt im Herzen der Azienda Agricola und presst ausschließlich die eigenen Oliven der Azienda Agricola für dieses wertvolle Öl. Ohne äußere Wärmezufuhr bei maximal 27 °C werden Sie schonend gepresst. Auf diese Weise wird ein äußerst hochwertiges Olivenöl gewonnen. Das reine Öl wird in Edelstahl-Fässern aufbewahrt und erst bei Bestellung schließlich direkt vor Ort in Flaschen abgefüllt. Das garantiert Olivenöl bester Qualität mit dem charakteristischen fruchtig-grünen Geschmack.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Wärme und Licht geschützt lagern.

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 Italien nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021194	GTIN-Stück 4 024 29 7 008 743	GTIN-Verpackung 4 024 29 7 008 750	eco-ID 75842	
--------------------------------	---	--	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

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

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Italienische 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 Italien
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.....	16 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren.....	67 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren.....	7 g
Kohlenhydrate.....	0,0 g
davon Zucker.....	0,0 g
Eiweiß.....	0,0 g
Salz.....	0,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------



Olivenöl Italien nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021194	GTIN-Stück  4 024 29 7 008 743	GTIN-Verpackung  4 024 29 7 008 750	eco-ID 75842	
--------------------------------	--	---	------------------------	---



Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra, 500ml
021124



Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml
021154