

Artikelnummer 10315	GTIN-Stück  4 003247 103158	GTIN-Verpackung  4 003247 403159	eco-ID 77966	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Marke

Vitaquell

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

natives Olivenöl*

aus kontrolliert ökologischer ErzeugungDiese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

Allgemeines

Vitaquell Bio Olivenöl nativ extra wird direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen und ist nicht raffiniert. Daher können die natürlich enthaltenen Fettbegleitstoffe zu einer Trübung des Öls führen. Bei kühler Lagerung unter ca. 10 °C wird Olivenöl fest.

Besonderheiten

We care – we share: Als Hamburger Traditionsunternehmen liegt es uns am Herzen, etwas zurückzugeben. Daher gehen 10 Cent pro Flasche an die Stiftung Mittagskinder, die in Hamburg Kindern in sozialen Brennpunkten mit gesunden Mahlzeiten, Betreuungsangeboten und pädagogischer Unterstützung hilft.

Kurzbeschreibung

Vitaquell Bio Olivenöl 1. Güteklasse nativ extra wird direkt aus Oliven gewonnen und ist nicht raffiniert. Es überzeugt durch einen fruchtigen Geschmack und lässt sich vielseitig verwenden.



Artikelnummer 10315	GTIN-Stück  4 003247 103158	GTIN-Verpackung  4 003247 403159	eco-ID 77966	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Vitaquell Bio Olivenöl 1. Güteklasse nativ-extra ist universell einsetzbar - ob für die Zubereitung von leckeren Dressings und pffigen Dips für Salate und Rohkost oder zum schonenden Braten, Grillen, Kochen, Marinieren und Konservieren. Die mediterrane Küche wäre ohne die Verwendung von Olivenöl nicht mehr denkbar, da es besonders gut zu den Kräutern wie Salbei, Basilikum, Oregano etc. passt.

Zubereitung

Vitaquell Bio Olivenöl 1. Güteklasse nativ-extra ist universell einsetzbar - ob für die Zubereitung von leckeren Dressings und pffigen Dips für Salate und Rohkost oder zum schonenden Braten, Grillen, Kochen, Marinieren und Konservieren. Die mediterrane Küche wäre ohne die Verwendung von Olivenöl nicht mehr denkbar, da es besonders gut zu den Kräutern wie Salbei, Basilikum, Oregano etc. passt.

Herstellung

Natives Olivenöl extra - Erste Güteklasse - wird direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gut verschlossen, kühl und dunkel

Sonstige Hinweise

Bei Lagerung unter + 6°C kann es zu einer Trübung durch das natürlich enthaltene Fruchtfleisch kommen, die sich bei Raumtemperatur wieder zurückbildet.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Huhn, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 10315	GTIN-Stück  4 003247 103158	GTIN-Verpackung  4 003247 403159	eco-ID 77966	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Region..... Mittelmeerraum
Palmfett, Palmöl..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Olivenöl Bio, EU 1. Güteklasse, nativ extra
Inverkehrbringer..... Fauser Vitaquellwerk KG, Pinneberger Chaussee 60, D-22523 Hamburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 3700 kJ / 900 kcal
Fett..... 100 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 16 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 77 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 7,0 g
Kohlenhydrate..... 0 g
davon Zucker..... 0 g
Eiweiß..... 0 g
Salz..... 0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... angenehm fruchtiges Aroma
Geruch..... angenehm fruchtig nach Oliven



Oliven-Öl Bio, nativ extra 1.
Güteklasse, 0,25l
10418