

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

Marke Vitaquell**Qualität**

100% bio, EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-013 | QCI**Zollrechtliche Herkunft**

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

natives Olivenöl*

kontrolliert biologischer AnbauDiese 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

Nur reife Oliven aus der Europäischen Gemeinschaft werden für das Olivenöl verwendet. Es weist einen hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren (Ölsäure) auf.

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.

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.



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

Zubereitung

Vitaquell Bio Olivenöl 1. Güteklasse nativ-extra ist universell einsetzbar - ob für die Zubereitung von leckeren Dressings und pflifigen 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, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Glutamat, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Koriander, Kuhmilchprotein, Laktose, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Milcheiweiß, Pfeffer, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ eiweißarm ✓ natriumarm (< 120mg/100g) ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓ ungesüßt ✓

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

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Saisonartikel..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Anteil an Bio-Zutaten..... 100% bio
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013
Welcher Standard wird erfüllt..... EWG 834/2007 Norm

Weitere gesetzliche Angaben

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

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)

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

Sensorik, Beschaffenheit

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