

<b>Artikelnummer</b> 10418	<b>GTIN-Stück</b>  4 003247 104186	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 003247 904182	<b>eco-ID</b> 77978	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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

Olivenöl nativ extra\*

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

## Allgemeines

Vitaquell Bio Olivenöl nativ-extra erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Dieses Öl entspricht den hohen Anforderungen der europäischen Olivenölverordnung.

## Besonderheiten

Es zeichnet sich durch seine charakteristische, olivgrüne Farbe und seinen fruchtigen Geschmack aus.

Außerdem weist Olivenöl einen besonders hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren (Ölsäure) auf, wodurch es sich auch gut zum schonenden Erhitzen eignet.

## 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.



<b>Artikelnummer</b> 10418	<b>GTIN-Stück</b>  4 003247 104186	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 003247 904182	<b>eco-ID</b> 77978	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Herzstück der klassischen mediterranen Ernährung ist zweifelsohne Olivenöl. Unser mildes, fruchtiges Öl eignet sich hervorragend für Antipasti und Salate, ist aber genauso für die heiße Küche zum Braten, Dünsten, Garen und Backen geeignet.

Tipp: Es passt besonders gut zu Kräutern wie Salbei, Basilikum, Oregano.

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei Raumtemperatur, ideal unter 25 °C, trocken

### Sonstige Hinweise

Bei kühler Lagerung unter ca. 10°C (z.B. bei Aufbewahrung im Kühlschrank) wird Olivenöl fest.

### Gebrauchsanweisung

Bei kühler Lagerung können Trübungen durch Fettbegleitstoffe auftreten, die keinen Qualitätsmangel darstellen. Vor Licht und Wärme schützen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und bald verbrauchen.

### 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 ✓
- Rohstoffe nicht jodiert ✓
- ungesüßt ✓
- streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓
- Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 10418	<b>GTIN-Stück</b>  4 003247 104186	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 003247 904182	<b>eco-ID</b> 77978	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

**Rechtlicher Status**..... Lebensmittel  
**Verarbeitungsweise**..... kaltgepresst  
**Palmfett, Palmöl**..... nein

### Qualität

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

### Gesetzliche Angaben

**Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis**..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden  
**Rechtliche Bezeichnung des Produkts**..... Oliven-Öl Bio, 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  
**Ermittlung der Nährwerte durch**..... Analyse

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... mittel fruchtig, nach Oliven  
**Geruch**..... mittel fruchtig, nach Oliven

