

<b>Artikelnummer</b> 10365	<b>GTIN-Stück</b>  4 003247 103653	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 003247 903659	<b>eco-ID</b> 78015	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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

Deutschland

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Zutaten

reines Pflanzenöl (Sonnenblumenöl high oleic)

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Unser Bio Heiße Küche Brat- und Backöl ist ein wertvolles, reines Sonnenblumenöl aus deutschem Bio-Anbau. Es ist besonders hochehitzebar wegen des hohen Anteils an Ölsäure und bewusst geschmacksneutral zur vollen Aromaentfaltung aller Gerichte.

## 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

Unser Bio Heiße Küche Brat- und Backöl ist ein wertvolles, reines Sonnenblumenöl aus deutschem Bio-Anbau. Es ist besonders hochehitzebar wegen des hohen Anteils an Ölsäure und bewusst geschmacksneutral zur vollen Aromaentfaltung aller Gerichte.



<b>Artikelnummer</b> 10365	<b>GTIN-Stück</b>  4 003247 103653	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 003247 903659	<b>eco-ID</b> 78015	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Verarbeitungshinweis

Feuchte Lebensmittel vor dem Braten oder Frittieren abtupfen! Optimale Öltemperatur, wenn sich im heißen Öl an einem Holzlöffel Bläschen bilden.

### Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Vitaquell Bio Heiße Küche Brat- und Backöl ist hervorragend geeignet zum Schmoren, Braten, Grillen, Frittieren und fürs Fondue. Es eignet sich auch ideal für die Zubereitung von Mayonnaisen.

### Zubereitung

Unsere Küchentipps:

- Feuchte Lebensmittel vor dem Braten oder Frittieren abtupfen.
- Bitte das Öl nicht überhitzen.
- Die Öltemperatur ist optimal, wenn sich an einem Holzlöffel, den Sie in das heiße Öl halten, Bläschen bilden.
- Umrechnung beim Backen von Butter zu Öl: 100 g Butter entsprechen 80 g Öl; die fehlenden 20g mit Flüssigkeiten wie Wasser oder Pflanzendrink ausgleichen.

### Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern

### Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Fruktose, Zimt, Glutamat, Hefe

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

### Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

<b>Artikelnummer</b> 10365	<b>GTIN-Stück</b>  4 003247 103653	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 003247 903659	<b>eco-ID</b> 78015	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

### Qualität

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

### Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Brat- und Back-Öl  
 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..... 8,7 g  
 davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 83 g  
 davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 8,3 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..... neutral

