



Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 250ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021156	GTIN-Stück 4 024 29 7 0115 83	GTIN-Verpackung 4 024 29 7 0115 90	eco-ID 82293	
--------------------------------	---	--	------------------------	--

Marke NATURATA

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Griechenland (GR)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Griechenland

Zutaten

Olivenöl*

**kontrolliert biologischer 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.

Das Olivenöl trägt 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

Das Anbaugebiet Kolymvari in Chania zählt zu den bekannten Anbaugebieten Kretas und gilt international als Garant höchster Qualität. Daher trägt das Naturata Olivenöl aus dem Westen Kretas die geschützte Ursprungsbezeichnung P.D.O. (englisch: Protected Designation of Origin). Das garantiert Ihnen, dass das Öl direkt vor Ort in Kolymvari nach anerkannten Verfahren hergestellt und abgefüllt wird. Gerade die klimatischen Bedingungen und Bodengegebenheiten in Kolymvari sind ideal für den Anbau der Oliven für das Naturata Olivenöl nach den EU-Bio-Richtlinien.

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de

Verarbeitungshinweis

Die Oliven der Sorte Koroneiki werden von Hand geerntet und sofort in einer nahe gelegenen Ölmühle ohne äußere Wärmezufuhr bei maximal 27°C zu diesem hochwertigen Öl verarbeitet.



Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 250ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021156	GTIN-Stück  4 024297 011583	GTIN-Verpackung  4 024297 011590	eco-ID 82293	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

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

Für die beste Qualität eines Olivenöls spielt der optimale Erntezeitpunkt der Oliven eine wichtige Rolle. Die erfahrenen Mitarbeiter wählen im passenden Augenblick die Oliven aus, welche am Ende für den fruchtigen Geschmack des Öls verantwortlich sind. Größte Aufmerksamkeit ist nötig, dass die geernteten Oliven unbeschadet zum nächsten Schritt der Verarbeitung gelangen. Noch am Tag der Ernte werden die Oliven schonend gepresst. Während des gesamten Produktionsprozesses werden 27 °C nicht überschritten, sodass das Öl in seiner Gänze die volle Natürlichkeit behält.

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 Kreta PDO nativ extra, 250ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021156	GTIN-Stück 4 024297 011583	GTIN-Verpackung 4 024297 011590	eco-ID 82293	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

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.....	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	geschützte Ursprungsbezeichnung

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 Kreta
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.....	13 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren.....	70 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 Kreta PDO nativ extra, 250ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021156	GTIN-Stück  4 024 29 7 0115 83	GTIN-Verpackung  4 024 29 7 0115 90	eco-ID 82293	
--------------------------------	--	---	------------------------	---

 <p>Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml 021154</p>	 <p>Olivenöl Kreta PDO nativ extra, Bulk, 3l 021162</p>
---	--