



Olivenöl Fraîcheur nativ extra, 0,5l

Aus den Früchten der ersten Ernte.



Artikelnummer 01020612173	GTIN-Stück  3 445020 221634	GTIN-Verpackung  3 445020 822732	eco-ID 84310	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

BIO PLANÈTE



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft, the vegan society



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT



Zollrechtliche Herkunft

Spanien (ES)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Spanien

Verarbeitungsland

Spanien

Verpackungsland

Frankreich

Zutatenlegende nach Branchenstandard

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Allgemeines

Das frische und temperamentvolle BIO PLANÈTE Olivenöl Fraîcheur ist jährlich das erste Olivenöl aus neuer Ernte und wird aus erlesenen, jedoch ausschließlich noch grünen Oliven der Sorte Arbequina gepresst und ungefiltert abgefüllt. Die Herstellung des Olivenöls der ersten Ernte mit einem charakteristischen Duft nach frisch geschnittenem Gras und fruchtig-grünen Geschmacksnoten erfordert viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Kurzbeschreibung

BIO PLANÈTE Olivenöl Fraîcheur ist jährlich das erste Olivenöl aus neuer Ernte, traditionell gepresst aus erlesenen, jedoch ausschließlich noch grünen Oliven. Die Herstellung des frischen und temperamentvollen Olivenöls erfordert viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl.





Olivenöl Fraîcheur nativ extra, 0,5l

Aus den Früchten der ersten Ernte.



Artikelnummer 01020612173	GTIN-Stück  3 445020 221634	GTIN-Verpackung  3 445020 822732	eco-ID 84310	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Orangen-Carpaccio - Spanische Art

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Orangen
- 4 EL flüssiger Bio-Honig
- 4 EL BIO PLANÈTE Olivenöl Fraîcheur
- Pfeffer aus der Mühle

Orangen schälen, mit einem scharfen Messer filetieren. Den Saft auffangen und mit dem Honig erwärmen. Auf einem großen Teller anrichten. Mit dem Honigsirup und dem Bio Planète Olivenöl Fraîcheur beträufeln. Nach Belieben Pfeffer darüber streuen. Im Kühlschrank mindestens 1 Std. marinieren lassen.

Weitere Rezepte unter: www.bioplanete.com

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Olivenöl Fraîcheur verbindet sich durch seinen fruchtig, grasigen Geschmack ausgezeichnet mit Salaten, Gemüse, gebratenem Fleisch, gegrillten Fisch, Ziegen- und Schafskäse aber auch mit Früchten und verschiedenen Desserts.

Zubereitung

Nicht erhitzen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen.

Allergiehinweise

Spuren möglich: Erdnuss, Gluten, Schalenfrüchte, Sesam, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Walnuss

nicht enthalten: Soja, Kuhmilchweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ laktosefrei ✓ Rohkostqualität ✓

Artikelnummer 01020612173	GTIN-Stück  3 445020 221634	GTIN-Verpackung  3 445020 822732	eco-ID 84310	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	Winter, Weihnachten, Frühjahr
Verwendungsdauer	360 Tage
Verarbeitungsweise	kaltgepresst
Packungsart	Standardgröße
Palmfett, Palmöl	nein
Rohkost Gradangabe	27

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Spanische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	the vegan society

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Olivenöl Fraîcheur nativ extra
Inverkehrbringer	Huilerie Moog SAS; Route de Limoux, 11150 Bram, Frankreich
Name Inverkehrbringer	Huilerie Moog SAS
Straße Inverkehrbringer	Route de Limoux
PLZ Inverkehrbringer	11150
Ort Inverkehrbringer	Bram
Land Inverkehrbringer	Frankreich

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal	3367 kJ / 819 kcal
Fett	91 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	62 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,00 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Vitamine & Mineralien

Omega-3-Fettsäuren	0,5 mg
Vitamin E	19 mg

Vitamine & Mineralien Tagesbedarf (%) bezogen auf 1 Portion

Vitamin E	158 %
-----------	-------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas



Olivenöl Fraîcheur nativ extra, 0,5l

Aus den Früchten der ersten Ernte.



Artikelnummer 01020612173	GTIN-Stück  3 445020 221634	GTIN-Verpackung  3 445020 822732	eco-ID 84310	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Preise und Konditionen

Pfand..... nein