



MANI natives Olivenöl extra, Selection, bio, NL Fair, 500ml

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch.



Artikelnummer 12101	GTIN-Stück 5 202423 300049	GTIN-Verpackung 5 202423 586238	eco-ID 96101	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

MANI®

Qualität

Naturland Fair, EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft, vegan - Europ. Vegetarian Union

Öko-Kontrollstelle

GR-BIO-03 | BIOHELLAS

Zollrechtliche Herkunft

Griechenland (GR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Griechenland

Verarbeitungsland

Griechenland

Verpackungsland

Griechenland

Zutaten

natives Olivenöl extra*°.

° Naturland Fair zertifiziert (100%)

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





MANI natives Olivenöl extra, Selection, bio, NL Fair, 500ml

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch.



Artikelnummer 12101	GTIN-Stück  5 202423 300049	GTIN-Verpackung  5 202423 586238	eco-ID 96101	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Allgemeines

Das native Olivenöl extra, Selection schmeckt frisch und mild fruchtig.

Dieses sortenreine und Naturland Öko + Fair zertifizierte Olivenöl nativ extra zeichnet sich durch ein angenehmes Aroma von Kräutern und Wildblüten und eine leicht pikante Würze aus.

MANI ist der Pionier für Bio-Olivenöl aus Griechenland. 1991 erhielt das Familienunternehmen für sein Olivenöl die allererste Bio-Zertifizierung Griechenlands.

Die wichtigste Grundlage für qualitativ hochwertiges Olivenöl ist das Anbaugebiet und die Olivensorte. Für beides bietet der Süden Griechenlands ideale Voraussetzungen, damit mit viel handwerklichem Geschick das „grüne Gold“ entstehen kann.

Das mediterrane Klima, die kleinbäuerlich bewirtschafteten Olivenhaine und die steinigen und nährstoffreichen Böden machen die MANI Olivenöle zu einem einzigartigen Genuss. Die Oliven für die MANI Olivenöle werden schonend, meist von Hand geerntet und werden ausschließlich kalt gewonnen.

Langjährige, wertschätzende Partnerschaften mit den Olivenbäuerinnen und -bauern sowie gemeinsame Ziele und der hohe Qualitätsanspruch haben dazu beigetragen, dass die MANI Olivenöle über die Jahre mehr als 100fach ausgezeichnet wurden.

Besonderheiten

Naturland Öko + Fair zertifizierte und sortenrein aus Koroneiki Oliven ausschließlich kalt mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Kurzbeschreibung

Das frische, mild fruchtige, sortenreine, Naturland Öko + Fair zertifizierte Bio-Olivenöl nativ extra zeichnet sich durch ein angenehmes Aroma von Kräutern und Wildblüten und eine leicht pikante Würze aus. Was dieses MANI Olivenöl so kostbar macht, ist die in der Mani am mittleren Finger des Peloponnes heimische Koroneiki Olive – schonend geerntet und ausschließlich mechanisch kalt extrahiert.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Kalte und warme Küche.

Herstellung

Erste Güteklasse. Direkt aus Oliven, ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Verarbeitung: Natürliche Klärung durch Sedimentation und anschließende Filtration durch Filterkarton.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen



MANI natives Olivenöl extra, Selection, bio, NL Fair, 500ml

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch.



Artikelnummer 12101	GTIN-Stück  5 202423 300049	GTIN-Verpackung  5 202423 586238	eco-ID 96101	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Sonstige Hinweise

Verarbeitung: Natürliche Klärung und Filterung durch Filterkarton.

Spezifikationen zum fertigen Produkt:

Aussehen: Olivenöl, gold grüne Farbe

Geschmack: Mild fruchtig, mit sanfter Würze, typisch für die autochthone Sorte Koroneiki.

Rohstoff-Spezifikationen: Gemäß den EU-Regularien 2568/91 und in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 834/2007 über biologisches Olivenöl.

Die folgenden strengeren Normen gelten in Bezug auf das Datum der Abfüllung:

% Säuregehalt: <0,4

K232: <2,00

K268: <0,2

K270: <0,25

Peroxide <15

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ ungesüßt ✓ Rohkostqualität ✓

Artikelnummer 12101	GTIN-Stück  5 202423 300049	GTIN-Verpackung  5 202423 586238	eco-ID 96101	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Verarbeitungsweise.....	kaltgepresst
Rohkost Gradangabe.....	27

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	GR-BIO-03
Welcher Standard wird erfüllt.....	Naturland Fair
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	natives Olivenöl extra, Selection, bio, NL Fa, 500 ml
Inverkehrbringer.....	Bläuel Greek Organic Products; Pyrgos, West-Mani, GR-24024 Messinia, Griechenland
Name Inverkehrbringer.....	Bläuel Greek Organic Products
Straße Inverkehrbringer.....	Pyrgos, West-Mani
PLZ Inverkehrbringer.....	GR-24024
Ort Inverkehrbringer.....	Messinia
Land Inverkehrbringer.....	Griechenland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal.....	3404 kJ / 828 kcal
Fett.....	91,6 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	13,7 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren.....	69,2 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren.....	8,7 g
Kohlenhydrate.....	0,0 g
davon Zucker.....	0,0 g
Ballaststoffe.....	0 g
Eiweiß.....	0,0 g
Salz.....	0,0 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse

Vitamine & Mineralien

Vitamin E.....	24 mg
----------------	-------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	Mild fruchtig, mit sanfter Würze, typisch für die autochthone Sorte Koroneiki
----------------	---