



# San Vicario Olivenöl extravergine, 750ml

*Ein Olivenöl nativ extra aus 100% in Italien angebauten und geernteten Oliven. Fruchtig-mild im Geschmack.*



<b>Artikelnummer</b> 1001	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 810238	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 810818	<b>eco-ID</b> 123761	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

San Vicario



## Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-006 | ICEA

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Verarbeitungsland

Italien

## Verpackungsland

Italien

## Zutaten

Olivenöl\*

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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



## Allgemeines

San Vicario Olivenöl nativ extra wird aus 100% in Italien angebauten und geernteten Oliven hergestellt. Die Oliven werden per Hand geerntet und die Pressung erfolgt in einem kontinuierlichen Verfahren bei maximal 27°C Presstemperatur unter Reduktion von Sauerstoff. Bei der Ernte sind die Oliven grün bis violett in der Farbe. Sie haben daher einen hohen Gehalt an Polyphenolen, die für die gesundheitliche Wirkung von Olivenöl im menschlichen Körper verantwortlich sind. Zu erkennen sind die Polyphenole am angenehm pfeffrig-leicht-scharfen Abgang bei Rohverkostung des Olivenöles.

## Kurzbeschreibung

San Vicario Olivenöl nativ extra wird aus 100% in Italien angebauten und geernteten Oliven hergestellt. Die Oliven werden per Hand geerntet und die Pressung erfolgt in einem kontinuierlichen Verfahren bei maximal 27°C Presstemperatur unter Reduktion von Sauerstoff. Bei der Ernte sind die Oliven grün bis violett in der Farbe. Sie haben daher einen hohen Gehalt an Polyphenolen, die für die gesundheitliche Wirkung von Olivenöl im menschlichen Körper verantwortlich sind.



# San Vicario Olivenöl extravergine, 750ml

*Ein Olivenöl nativ extra aus 100% in Italien angebauten und geernteten Oliven. Fruchtig-mild im Geschmack.*



<b>Artikelnummer</b> 1001	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 810238	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 810818	<b>eco-ID</b> 123761	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Verarbeitungshinweis

Das San Vicario Olivenöl nativ extra wird in einer modernen Ölpresse gewonnen. In einem kontinuierlichen Verfahren (die sogenannte Kaltextraktion) wird die Olive gereinigt, gewaschen und unter Sauerstoffreduktion zerkleinert. In einem Mahlwerk wird danach ein Olivenbrei erzeugt, der nach ca. 1 Stunde reif für die Pressung ist. Auch hierbei wird - wie im gesamten Prozess - unter Sauerstoffreduktion gearbeitet. Der Olivenbrei gelangt nun in den Dekanter. Dort werden die festen Bestandteile von dem Öl-Wasser-Gemisch abgetrennt. Letzte Station ist die Zentrifuge, in der Wasser vom Öl getrennt wird. Das Ergebnis ist ein gras-grünes Olivenöl bester Qualität. Die gesamte Anlage besteht aus Edelstahl und ist damit hygienisch bestens zu reinigen. Nur in solch modernen Pressen, lassen sich heute hervorragende Olivenöle gewinnen. Die Temperatur des Olivenöles steigt während der Verarbeitung nie über 27°C. Die romantisch anmutenden Steinmühlen und Hydraulikpressen sind aufgrund der starken Oxidation des Olivenbreis schon vor der Pressung nicht geeignet, Spitzen-Olivenöle herzustellen. Die für jedes Erntejahr geltenden aktuellen Laborwerte finden Sie auf unserer Internetseite [www.sanvicario.com](http://www.sanvicario.com)

Verzehrempfehlung:

## Anwendung

Wir empfehlen die kalte Verwendung. Direkt auf die auf dem Teller servierten Speisen einige Tropfen aufgeben. Dies hebt und würzt die Speisen. Mit dem San Vicario Olivenöl extra vergine können Sie aber auch kochen und braten. Bis ca. 200°C ist es stabil. Für Gemüse, Tofu und auch für Geflügel ist es daher ideal auch zum Braten geeignet.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Wir empfehlen die kalte Verwendung. Direkt auf die auf dem Teller servierten Speisen einige Tropfen aufgeben. Dies hebt und würzt die Speisen. Mit dem San Vicario Olivenöl extra vergine können Sie aber auch kochen und braten. Bis ca. 200°C ist es stabil. Für Gemüse, Tofu und auch für Geflügel ist es daher ideal auch zum Braten geeignet.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen, Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Verwenden Sie das hochwertige San Vicario Olivenöl nativ extra nur kalt, in dem Sie über die auf dem Teller servierten Speisen einige Tropfen geben. Dies hebt und würzt den Geschmack der Speisen. Es eignet sich ideal für Suppen (mit Hülsenfrüchten, Gemüse etc.), für Salate jeder Art, über Gemüsegerichte, über milde Fleischgerichte, Pasta und Pizzaspeisen.

## Gebrauchsanweisung

Verwenden Sie das hochwertige San Vicario Olivenöl nativ extra nur kalt, in dem Sie über die auf dem Teller servierten Speisen einige Tropfen geben. Dies hebt und würzt den Geschmack der Speisen. Es eignet sich ideal für Suppen (mit Hülsenfrüchten, Gemüse etc.), für Salate jeder Art, über Gemüsegerichte, über milde Fleischgerichte, Pasta und Pizzaspeisen.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Laktose

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

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓



# San Vicario Olivenöl extravergine, 750ml

*Ein Olivenöl nativ extra aus 100% in Italien angebauten und geernteten Oliven. Fruchtig-mild im Geschmack.*



<b>Artikelnummer</b> 1001	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 810238	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 810818	<b>eco-ID</b> 123761	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Sizilien
Verarbeitungsweise	kaltgepresst
Rohkost Gradangabe	27

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-006

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Olivenöl nativ extra
Name Inverkehrbringer	Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG
Straße Inverkehrbringer	Kaiser-Friedrich-Promenade 91
PLZ Inverkehrbringer	61348
Ort Inverkehrbringer	Bad Homburg
Land Inverkehrbringer	Deutschland
Inverkehrbringer	Masseria San Vicario, Kaiser-Friedrich-Promenade 91, D-61348 Bad Homburg

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	3684 kJ / 896 kcal
Fett	100,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	15,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Stücke in Packung	1
Einheit der Einzelstücke	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Flasche (Glas)

## Preise und Konditionen

Pfandartikel Stück	kein Pfand
--------------------	------------



# San Vicario Olivenöl extravergine, 750ml

*Ein Olivenöl nativ extra aus 100% in Italien angebauten und geernteten Oliven. Fruchtig-mild im Geschmack.*



<b>Artikelnummer</b> 1001	<b>GTIN-Stück</b>  4 260000 810238	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260000 810818	<b>eco-ID</b> 123761	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

 San Vicario Olivenöl extravergine, 250ml 1199	 San Vicario Olivenöl extravergine, 500ml 1000	 San Vicario Aceto Balsamico di Modena IGP, 500ml 1401	 San Vicario Aceto Balsamico di Modena invecchiato g.g.A., 250ml 1403
--	--	--	--

 San Vicario Condimento Balsamico Bianco, 500ml 1402
--