

Agrestis Olivenöl extravergine NETTAR IBLEO DOP Monti Iblei, 500ml

Dies ist ein sehr ausgewogenes und balanciertes Olivenöl nativ extra aus den südsizilianischen Bergen. Sehr angenehme Bitternote, reichlich Polyphenol



Artikelnummer 8023	GTIN-Stück  8 053264 991562	GTIN-Verpackung  8 053264 991562	eco-ID 138331	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Az. soc. Agrestis



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutatenlegende nach Branchenstandard

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Allgemeines

Dieses reinsortige Olivenöl verzaubert durch sein frisch-fruchtiges Aroma nach Tomaten mit leichten Anklängen von grünem Apfel. Es ist mild im Geschmack, doch fallen die schönen Kräutereffekte am Gaumen auf. Eine sehr dezente Bitternote ist auf der Zunge zu verzeichnen, und im Rachen entwickelt sich eine präsenste pfeffrige Note. Dieses Olivenöl ist sehr ausgewogen und nachhaltig. Auf etlichen Olivenöl-Wettbewerben konnte es herausragende Bewertungen und Medaillen erringen.

Kurzbeschreibung

Dieses reinsortige Olivenöl verzaubert durch sein frisch-fruchtiges Aroma nach Tomaten mit leichten Anklängen von grünem Apfel. Es ist mild im Geschmack, doch fallen die schönen Kräutereffekte am Gaumen auf. Eine sehr dezente Bitternote ist auf der Zunge zu verzeichnen, und im Rachen entwickelt sich eine präsenste pfeffrige Note. Dieses Olivenöl ist sehr ausgewogen und nachhaltig. Auf etlichen Olivenöl-Wettbewerben konnte es herausragende Bewertungen und Medaillen erringen.

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 Agrestis Nettar Ibleo 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.



Agrestis Olivenöl extravergine NETTAR IBLEO DOP Monti Iblei, 500ml

Dies ist ein sehr ausgewogenes und balanciertes Olivenöl nativ extra aus den südsizilianischen Bergen. Sehr angenehme Bitternote, reichlich Polyphenol



Artikelnummer 8023	GTIN-Stück  8 053264 991562	GTIN-Verpackung  8 053264 991562	eco-ID 138331	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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 Agrestis Nettar Ibleo 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

Die Flasche bitte am besten im Küchenschrank bei Raumtemperatur aufbewahren.

Gebrauchsanweisung

Verwenden Sie das hochwertige Agrestis 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 ✓

Agrestis Olivenöl extravergine NETTAR IBLEO DOP Monti Iblei, 500ml

Dies ist ein sehr ausgewogenes und balanciertes Olivenöl nativ extra aus den südsizilianischen Bergen. Sehr angenehme Bitternote, reichlich Polyphenol



Artikelnummer 8023	GTIN-Stück  8 053264 991562	GTIN-Verpackung  8 053264 991562	eco-ID 138331	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Region..... Monti Iblei Sizilien
Rohkost Gradangabe..... 27

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... geschützte Ursprungsbezeichnung

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Speiseöl
Inverkehrbringer..... Mediterraneo Feinkost GmbH & Co. KG; Kaiser-Friedrich-Promenade
91, D-61348 Bad Homburg, Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 3690 kJ / 897 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