



Ölkännchen Gran Pregio 100% Coratina Single Estate, 250ml

Bio Olivenöl aus ökologischer, kleinbäuerlicher Landwirtschaft



| | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer GRA250 | GTIN-Stück  4 260461 940178 | GTIN-Verpackung | eco-ID 161223 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Marke

Ölkännchen



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-034 | Fachverein Öko-Kontrolle
IT-BIO-006 | ICEA

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Oliven*

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

Allgemeines

Fruchtig-pikantes Bio Olivenöl erster Güteklasse aus Molfetta (Bari), Apulien in Italien - Vielfach ausgezeichnet - hoher Anteil Polyphenole

Besonderheiten

Analyse (Auszug):

Anteil freier Fettsäuren ...0,18 %

Peroxidzahl..... 3,5 meq O₂/kg

Wachse.....17,5 mg/kg

K2321,74

K2680,166

?K.....-0,007

Polyphenole (total). 790 mg/kg

(Analyse v. 4.11.2021)

Kurzbeschreibung

Sorten- und erzeugerreines Bio Natives Olivenöl Extra aus Apulien. 100% Coratina Oliven. Vielfach ausgezeichnet





Ölkännchen Gran Pregio 100% Coratina Single Estate, 250ml

Bio Olivenöl aus ökologischer, kleinbäuerlicher Landwirtschaft



| | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer GRA250 | GTIN-Stück  4 260461 940178 | GTIN-Verpackung | eco-ID 161223 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Rezept, Zubereitung

Hervorragend zu Fisch und kalt zu Salaten, Tomaten, Käse oder einfach mit Brot

Zubereitung

Nicht über 150 Grad Celsius erhitzen!

Health-Claims

Olivenöl-Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen. Der positive Effekt stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 20g (2 Esslöffel) Olivenöl ein.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und dunkel lagern!

Allergiehinweise

nicht enthalten: Weizen, Haselnuss, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Zimt, Glutamat

Spuren möglich: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓ Rohkostqualität ✓



Ölkännchen Gran Pregio 100% Coratina Single Estate, 250ml

Bio Olivenöl aus ökologischer, kleinbäuerlicher Landwirtschaft



| | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer GRA250 | GTIN-Stück  4 260461 940178 | GTIN-Verpackung | eco-ID 161223 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Palmfett, Palmöl..... nein
Rohkost Gradangabe..... 27

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-034, IT-BIO-006

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Natives Bio Olivenöl Extra - erste Güteklasse - direkt aus Oliven
ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
Inverkehrbringer..... La Aceitera GmbH, Westhafenstraße 1, D-13353 Berlin

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 3762 kJ / 899 kcal
Fett..... 99,9 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 14,46 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 70,5 g
Kohlenhydrate..... 0 g
davon Zucker..... 0 g
Eiweiß..... 0 g
Salz..... 0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Fruchtig-pikantes Olivenöl aus 100% Coratina Oliven - erzeugerrein

Weblinks

[Ölkännchen](#) [La Aceitera](#)