

Artikelnummer 12204	GTIN-Stück  5 202423 300216	GTIN-Verpackung  5 202423 601818	eco-ID 197697	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

MANI®

Qualität

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

Zutaten

natives Olivenöl extra* (99,9%) verfeinert mit Ingwer (Herkunft: Peru)*

*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Um den Ingwer-Geschmack des "MANI natives Olivenöl extra mit Ingwer" zu erzielen, werden frische Bio-Ingwerknollen gewaschen, kleingeschnitten und in das kalt extrahierte Olivenöl gegeben. Diese bleiben so lange im Olivenöl, bis es das gewünschte fruchtige Aroma angenommen hat.

Das Olivenöl in Rohkostqualität vereint Frische und Würze und eignet sich zum Verfeinern von Salat-Dressings, Marinaden und Saucen. Es eignet sich ebenfalls zum Backen von Kuchen und Keksen.

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

Das frische, mild fruchtige Bio Olivenöl nativ extra zeichnet sich durch ein angenehmes Aroma von Kräutern und Wildblüten und eine leicht pikante Würze aus. Durch die Ingwer Note eignet es sich ideal für Salat-Dressings, Marinaden und Saucen.



Artikelnummer

12204

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung



eco-ID

197697



Kurzbeschreibung

MANI Bio-Olivenöl wird sortentrein aus Koroneiki Oliven gewonnen. Bauern kultivieren die Olivenbäume traditionell und ernten weitestgehend per Hand. Um den Ingwer-Geschmack zu erzielen, werden fein geschnittene, frische Bio-Ingwerstücke in das kalt extrahierte Olivenöl gegeben. Diese bleiben so lange im Olivenöl, bis es das gewünschte fruchtige Aroma angenommen hat. Das Olivenöl in Rohkostqualität vereint Frische und Würze und eignet sich zum Verfeinern von Salat-Dressings, Marinaden und Saucen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Für Salate und Saucen.

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

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Sonstige Hinweise

Verarbeitung: Natürliche Klärung und Filterung durch Filterkarton.

Spezifikationen zum fertigen Produkt:

Aussehen: Olivenöl, gold grüne Farbe

Geschmack: fruchtig würziger Geschmack mit einer feinen und unverwechselbaren Ingwer Note.

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

Die folgenden strengeren Normen stehen in direkter Relation zum Datum der Abfüllung:

% Säure: <0,6

K232: <2,3

K270: <0,16

Nr. Peroxidzahl: <14

Weitere Eigenschaften

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

Artikelnummer 12204	GTIN-Stück  5 202423 300216	GTIN-Verpackung  5 202423 601818	eco-ID 197697	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Süßung.....	nicht gesüßt
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
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....	##
Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	MANI Olivenöl mit Ingwer, bio, 250 ml Flasche
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 g
davon Zucker.....	0 g
Ballaststoffe.....	0 g
Eiweiß.....	0 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse
Salz.....	0 g

Vitamine & Mineralien

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

Vitamine & Mineralien Tagesbedarf (%) bezogen auf 1 Portion

Vitamin E.....	200 %
----------------	-------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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



MANI Olivenöl mit Ingwer, bio, 250ml

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch.



Artikelnummer 12204	GTIN-Stück  5 202423 300216	GTIN-Verpackung  5 202423 601818	eco-ID 197697	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Aussehen: Olivenöl, gold grüne Farbe Geschmack: