



MANI natives Olivenöl extra, Polyphenol, bio, 0,375l, 375ml

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch.



Artikelnummer 12111	GTIN-Stück 5 202423 300261	GTIN-Verpackung 5 202423 601863	eco-ID 198795	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Das MANI native Olivenöl extra, Polyphenol überzeugt mit gewohnt hoher Qualität und seiner gesundheitsfördernden Wirkung. 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. Mit einem Polyphenolgehalt von 500 mg/kg wirkt sich MANI natives Olivenöl extra Polyphenol positiv auf den ganzen Körper aus. Gleichzeitig überzeugt es mit seinem fruchtigen, intensiven Geschmack.

Gleichzeitig überzeugt es mit seinem fruchtigen, intensiven Geschmack.

MANI ist der Pionier für Bio-Ölivenöle 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.





MANI natives Olivenöl extra, Polyphenol, bio, 0,375l, 375ml

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch.



Artikelnummer 12111	GTIN-Stück  5 202423 300261	GTIN-Verpackung  5 202423 601863	eco-ID 198795	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Enthält 300 mg/kg Polyphenole. Olivenöl-Polyphenole unterstützen den Schutz der Blutfette gegen oxidativem Stress. Die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 20g (2 Esslöffel) Olivenöl ein. Zudem ist eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise wichtig.

Kurzbeschreibung

Enthält 300 mg/kg Polyphenole. Olivenöl-Polyphenole unterstützen den Schutz der Blutfette gegen oxidativem Stress. Die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 20g (2 Esslöffel) Olivenöl ein. Zudem ist eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise wichtig.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Kalte und warme Küche.

Health-Claims

Enthält 300 mg/kg Polyphenole. Olivenöl-Polyphenole unterstützen den Schutz der Blutfette gegen oxidativem Stress. Die positive Wirkung stellt sich bei einer täglichen Aufnahme von 20g (2 Esslöffel) Olivenöl ein. Zudem ist eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise wichtig.

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

Kühl und lichtgeschützt lagern.

Sonstige Hinweise

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 12111	GTIN-Stück  5 202423 300261	GTIN-Verpackung  5 202423 601863	eco-ID 198795	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Verarbeitungsweise	kaltgepresst
Packungsart	Standardgröße
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	natives Olivenöl extra, Polyphenol, bio, 0,375 l
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
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	0,0 g

Vitamine & Mineralien

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas



MANI natives Olivenöl extra, Polyphenol, bio, 0,375l, 375ml

Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch.



Artikelnummer 12111	GTIN-Stück  5 202423 300261	GTIN-Verpackung  5 202423 601863	eco-ID 198795	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

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