



ARGAND´OR Arganöl Thekendisplay, 12x20ml

Produkt des Jahres 2005: Empfehlung Bio-Lebensmittel



Artikelnummer 1017	GTIN-Stück 4 260072 221017	GTIN-Verpackung	eco-ID 51794	
------------------------------	------------------------------------------	------------------------	------------------------	--

Marke

ARGAND´OR



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, DLG Goldmedaille, fairer Handel, NOP



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-024 | ecocert

Zollrechtliche Herkunft

Marokko (MA)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Marokko

Zutaten

handgepresstes und prämiertes Bio-Arganöl

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Auf der BioFach 2005 zum ´Produkt des Jahres: Empfehlung Bio-Lebensmittel´ prämiert. Die Spitzenqualität wurde mit dem internationalen ´Superior Taste Award 2007´ ausgezeichnet.

Besonderheiten

Argand´Or übernimmt soziale und nachhaltige Verantwortung: „Denn nur die Herstellung von handgepresstem qualitativ hochwertigen Arganöl durch Frauenkooperativen, die ihr Arganöl gemeinsam vermarkten, sichert den Landfrauen den höchsten Anteil am Wertschöpfungsprozess und leistet einen wesentlichen Beitrag zur Armutsminderung bei gleichzeitigem Erhalt der Arganbaumbestände“, schreibt die GTZ - Deutsche Gesellschaft für technische Zusammenarbeit mbH in Ihrem aktuellen Bericht ´Wertschöpfungsketten zum Erhalt der biologischen Vielfalt für Landwirtschaft und Ernährung´ (Mai 2006)

Verarbeitungshinweis

Handgepresstes Argand´Or Bio-Arganöl wird von Spitzenköchen wie Johann Lafer oder Sarah Wiener empfohlen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Wenige Tropfen genügen, um den Speisen ein einzigartiges fein-nussiges Aroma zu geben. Argand´Or wird vom Spitzenkoch Johann Lafer verwendet und empfohlen. Anregende Rezeptideen liefert die Website: www.argandor.de



ARGAND´OR Arganöl Thekendisplay, 12x20ml

Produkt des Jahres 2005: Empfehlung Bio-Lebensmittel



Artikelnummer 1017	GTIN-Stück  4 260072 221017	GTIN-Verpackung	eco-ID 51794	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Herstellung

Argand´Or Bio-Arganöl wird in der Jahrhunderte alten Tradition von Hand hergestellt und von Hand gepresst. Die Frauenkooperativen, unter dem Dach der UCFA, beherrschen noch diese schonende Herstellungsmethode. Die Nuss wird aus der Frucht gelöst und zwischen zwei Steinen aufgeschlagen, um den kleinen Mandelkern zu entnehmen. Dieser wird mild geröstet und anschließend in Steinmühlen gemahlen. Aus dem cremigen Teig wird das Öl behutsam von Hand herausgeknetet.

Die gesamte Produktion unterliegt den europäischen Gesetzen und Normen und wird regelmäßig von einem unabhängigen Lebensmittelchemiker kontrolliert.

Dieses Herstellungsverfahren sichert den einzigartigen Geschmack von Argand´Or und lässt alle Wirk- und Inhaltsstoffe im Öl.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Raumtemperatur, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Bei Lagerung unter 7 Grad C kann es zu Trübungen kommen, die sich bei Zimmertemperatur ohne Qualitätsverlust wieder lösen.

Sonstige Hinweise

Auszeichnungen:

DLG Prämierungen - 2010 Global Connect Award (Nominierung - Großer Preis des Mittelstandes 2 (Finalist) - TASTE 07 - Top Innovation der ANUGA - SUPERIOR TASTE AWARD, Brüssel - ORGANIC TOP 17 - Hessischer Gründerpreis - Hessen-Champions - Weltmarktführer (Nominierung) - 1. Preis BEST EXCELLENCE - PRODUKT DES JAHRES: Empfehlung Bio-Lebensmittel

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Roggen, Weizen, Haselnuss, Mandeln, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ kosher ✓



ARGAND'OR Arganöl Thekendisplay, 12x20ml

Produkt des Jahres 2005: Empfehlung Bio-Lebensmittel



Artikelnummer 1017	GTIN-Stück  4 260072 221017	GTIN-Verpackung	eco-ID 51794	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-024
Welcher Standard wird erfüllt.....
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... NOP, fairer Handel, DLG Goldmedallie

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal..... 3700 kJ / 884 kcal
Fett..... 100 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 19 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 46 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 35 g
Kohlenhydrate..... 0 g
Eiweiß..... 0 g

Vitamine & Mineralien

Vitamin E..... 75 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild, fein-nussig
Geruch..... mild nussig

Gesetzliche Angaben

Inverkehrbringer..... Argand'Or GmbH, Dieselstraße 37, D-61184 Karben



ARGAND'OR Bio Arganöl
250ml, handgepresst,
geröstet, prämiert, 250ml
1109