



# ARGAND'OR Bio Arganöl, handgepresst, geröstet,, 100ml



<b>Artikelnummer</b> 1116	<b>GTIN-Stück</b>  4 260072 221116	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260072 221130	<b>eco-ID</b> 55257	
------------------------------	---	--	------------------------	---

**Marke** ARGAND'OR

## Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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

100% reines, handgepresstes Bio-Arganöl

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Besonderheiten

Argand'Or übernimmt soziale und nachhaltige Verantwortung: „Denn nur die Herstellung von handgepresstem qualitativ hochwertigem 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](http://www.argandor.de)





# ARGAND'OR Bio Arganöl, handgepresst, geröstet,, 100ml



<b>Artikelnummer</b> 1116	<b>GTIN-Stück</b>  4 260072 221116	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260072 221130	<b>eco-ID</b> 55257	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## 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

Nationale und internationale Auszeichnungen:

- 2012 DLG-Gold Preis
- 2011 Lexikon der Weltmarktführer (Langenscheidt)
- 2011 DLG-Prämierungen
- 2010 Global Connect Award (Nominierung)
- 2008 Großer Preis des Mittelstandes (Finalist)
- 2007 TASTE 07 - Top Innovation der ANUGA ORGANIC
- 2007 SUPERIOR TASTE AWARD
- 2006 ORGANIC TOP 17 - One of the best, most innovative, inspiring and sustainable products and companies around the world
- 2006 Hessischen Gründerpreis 2006
- 2006 Hessen-Champions Weltmarktführer (Nominierung)
- 2006 1. Preis BEST EXCELLENCE
- 2005 PRODUKT DES JAHRES: Empfehlung Bio-Lebensmittel (Biofach)

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Glutamat, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Koriander, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Mais, Mandeln, Pfeffer, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

## Weitere Eigenschaften

- vegan ✓
- vegetarisch ✓
- eisweiß ✓
- koscher ✓
- natriumarm (< 120mg/100g) ✓
- Rohstoffe nicht jodiert ✓
- salzarm ✓
- streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓
- ungesüßt ✓



# ARGAND'OR Bio Arganöl, handgepresst, geröstet,, 100ml



<b>Artikelnummer</b> 1116	<b>GTIN-Stück</b>  4 260072 221116	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260072 221130	<b>eco-ID</b> 55257	
------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
Anteil an Bio-Zutaten..... 100% bio  
Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo  
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft  
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-024  
Welcher Standard wird erfüllt..... EWG 834/2007 Norm,  
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... NOP, DLG Goldmedaille, fairer Handel

## 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  
davon Zucker..... 0 g  
Ballaststoffe..... 0 g  
Eiweiß..... 0 g  
Proteinheiten..... 0 BE

## Vitamine & Mineralien

Vitamin E..... 75 mg

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

## Sensorik, Beschaffenheit

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

## Gesetzliche Angaben

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