

Artikelnummer 10418	GTIN-Stück  4 003247 104186	GTIN-Verpackung  4 003247 904182	eco-ID 77978	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vitaquell

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-013 | QCI

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Olivenöl nativ extra*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Vitaquell Bio Olivenöl nativ-extra erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Dieses Öl entspricht den hohen Anforderungen der europäischen Olivenölverordnung.

Besonderheiten

Es zeichnet sich durch seine charakteristische, olivgrüne Farbe und seinen fruchtigen Geschmack aus.

Außerdem weist Olivenöl einen besonders hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren (Ölsäure) auf, wodurch es sich auch gut zum schonenden Erhitzen eignet.

Kurzbeschreibung

Vitaquell Bio Olivenöl 1. Güteklasse nativ extra wird direkt aus Oliven gewonnen und ist nicht raffiniert. Es überzeugt durch einen fruchtigen Geschmack und lässt sich vielseitig verwenden.



Artikelnummer

10418

GTIN-Stück

4 003247 104186

GTIN-Verpackung

4 003247 904182

eco-ID

77978

**Hinweise zur Handhabung oder Verwendung**

Das Herzstück der klassischen mediterranen Ernährung ist zweifelsohne Olivenöl. Unser mildes, fruchtiges Öl eignet sich hervorragend für Antipasti und Salate, ist aber genauso für die heiße Küche zum Braten, Dünsten, Garen und Backen geeignet.

Tipp: Es passt besonders gut zu Kräutern wie Salbei, Basilikum, Oregano.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei Raumtemperatur, ideal unter 25 °C, trocken

Sonstige Hinweise

Bei kühler Lagerung unter ca. 10°C (z.B. bei Aufbewahrung im Kühlschrank) wird Olivenöl fest.

Gebrauchsanweisung

Bei Kühler Lagerung können Trü-bungen durch Fettbegleitstoffe auftreten, die keinen Qualitätsman-gel darstellen. Vor Licht und Wärme schützen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und bald ver-brauchen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓

Artikelnummer 10418	GTIN-Stück  4 003247 104186	GTIN-Verpackung  4 003247 904182	eco-ID 77978	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Verarbeitungsweise..... kaltgepresst
 Palmfett, Palmöl..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-013

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Oliven-Öl Bio, nativ extra
 Inverkehrbringer..... Fauser Vitaquellwerk KG, Pinneberger Chaussee 60, D-22523 Hamburg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 3700 kJ / 900 kcal
 Fett..... 100 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 16 g
 davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 77 g
 davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 7,0 g
 Kohlenhydrate..... 0 g
 davon Zucker..... 0 g
 Eiweiß..... 0 g
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse
 Salz..... 0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mittel fruchtig, nach Oliven
 Geruch..... mittel fruchtig, nach Oliven

