

Artikelnummer 10396	GTIN-Stück  4 003247 103967	GTIN-Verpackung  4 003247 903963	eco-ID 78018	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vitaquell

Allgemeines

Unser Traubenkernöl wird aus den Kernen sonnengereifter Weintrauben gewonnen. Es weist einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Linolsäure) auf.

Die Geschichte des Traubenkernöls ist übrigens so alt wie bei kaum einem anderen Öl. Schon die Römer fanden heraus, dass aus den Kernen der Weintrauben ein besonders wertvolles Öl gewonnen werden kann.

Besonderheiten

Vitaquell Traubenkernöl wird aus den Kernen sonnengereifter Weintrauben gewonnen. Es weist einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Linolsäure) auf.

Kurzbeschreibung

Unser Traubenkernöl wird aus den Kernen sonnengereifter Weintrauben gewonnen. Es weist einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Linolsäure) auf.

Die Geschichte des Traubenkernöls ist übrigens so alt wie bei kaum einem anderen Öl. Schon die Römer fanden heraus, dass aus den Kernen der Weintrauben ein besonders wertvolles Öl gewonnen werden kann.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Aufgrund seines feinen, nicht aufdringlichen Geschmacks ist dieses Öl ausgezeichnet geeignet zur Zubereitung von Mayonnaisen sowie Salaten und Gerichten mit intensivem Eigengeschmack.

Da Traubenkernöl sehr hoch erhitzbar ist, kann es auch hervorragend zum Anbraten in der warmen Küche verwendet werden.

Unser Tipp: Käsesalat mit blauen Trauben und Traubenkernöl

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Licht und Wärme schützen

Zubereitung

Aufgrund seines feinen, nicht aufdringlichen Geschmacks ist dieses Öl ausgezeichnet geeignet zur Zubereitung von Mayonnaisen sowie Salaten und Gerichten mit intensivem Eigengeschmack.

Da Traubenkernöl sehr hoch erhitzbar ist, kann es auch hervorragend zum Anbraten in der warmen Küche verwendet werden.

Unser Tipp: Käsesalat mit blauen Trauben und Traubenkernöl

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja



Artikelnummer 10396	GTIN-Stück  4 003247 103967	GTIN-Verpackung  4 003247 903963	eco-ID 78018	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

Traubenkernöl

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß, Fruktose, Zimt, Glutamat, Hefe

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status Lebensmittel

Qualität

Bio-Erzeugnis nein

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden

Rechtliche Bezeichnung des Produkts Traubenkernöl

E-Mail Inverkehrbringer info@vitaquell.de

Inverkehrbringer Fauser Vitaquellwerk KG, Pinneberger Chaussee 60, D-22523 Hamburg;
info@vitaquell.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 3700 kJ / 900 kcal

Fett 100 g

davon gesättigte Fettsäuren 11 g

davon einfach ungesättigte Fettsäuren 18 g

davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren 71 g

Kohlenhydrate 0,00 g

davon Zucker 0,00 g

Eiweiß 0,00 g

Ermittlung der Nährwerte durch Berechnung

Salz 0 g

Artikelnummer 10396	GTIN-Stück  4 003247 103967	GTIN-Verpackung  4 003247 903963	eco-ID 78018	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 0,230 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche

Verpackungsmaterial..... Glas

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild, nach Traube