



Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021154	GTIN-Stück 4 024297 211549	GTIN-Verpackung 4 024297 002628	eco-ID 25020	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle

GR-BIO-03 | BIOHELLAS

Zollrechtliche Herkunft

Griechenland (GR)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Griechenland

Zutaten

Olivenöl*

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert. (BNN-Klassifizierung: 0)

Konventionelle Zutaten

nein

Allgemeines

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Das Olivenöl trägt die Güteklassenbezeichnung „nativ extra“. Diese bürgt dafür, dass eine Reihe von Qualitätsparametern eingehalten werden. Zur Ölherstellung finden nur mechanische Verfahren Verwendung. Die Grenzwerte für Säurezahl und Peroxidzahl sind streng geregelt. Außerdem dürfen keine sensorischen Fehler vorliegen. Die Säurezahl gibt den Anteil an freien Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) an. Je länger eine Olive zwischen idealem Reifezustand und Verarbeitung in der Ölmühle lagert, desto mehr steigt der Anteil der freien Fettsäuren. Je geringer der Anteil an freien Fettsäuren, desto besser ist die Qualität des Öls. Eine niedrige Peroxidzahl weist ebenfalls auf eine schnelle Verarbeitung der Oliven und ein frisches Öl hin. Nur mit den besten Werten, darf sich ein Olivenöl dann "nativ extra" nennen.

Besonderheiten

Das Anbaugebiet Kolymvari in Chania zählt zu den bekannten Anbaugebieten Kretas und gilt international als Garant höchster Qualität. Daher trägt das Naturata Olivenöl aus dem Westen Kretas die geschützte Ursprungsbezeichnung P.D.O. (englisch: Protected Designation of Origin). Das garantiert Ihnen, dass das Öl direkt vor Ort in Kolymvari nach anerkannten Verfahren hergestellt und abgefüllt wird. Gerade die klimatischen Bedingungen und Bodengegebenheiten in Kolymvari sind ideal für den Anbau der Oliven für das Naturata Olivenöl nach den EU-Bio-Richtlinien.

Kurzbeschreibung

Olivenöl mit erster Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Das Anbaugebiet Kolymvari in Chania zählt zu den bekannten Anbaugebieten Kretas und gilt international als Garant höchster Qualität. Daher trägt das Naturata Olivenöl aus dem Westen Kretas die geschützte Ursprungsbezeichnung P.D.O. (engl.: Protected Designation of Origin). Das garantiert Ihnen, dass das Öl direkt vor Ort in Kolymvari nach anerkannten Verfahren hergestellt und abgefüllt wird.





Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021154	GTIN-Stück 4 024297 211549	GTIN-Verpackung 4 024297 002628	eco-ID 25020	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de

Verarbeitungshinweis

Die klimatischen Bedingungen und die nährstoffreichen Böden Kretas bieten seit tausenden von Jahren die idealen Voraussetzungen für den Anbau bester Oliven. Hier wird seit unzähligen Generationen die Tradition von Anbau und Verarbeitung weitergegeben. Auch heute ernten die biologisch wirtschaftenden Bauern die heimische Koroneiki-Olive noch von Hand und verarbeiten sie sofort in der nahe gelegenen Ölmühle zu feinstem Olivenöl.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Kein anderes Speiseöl bietet eine solche Vielfalt an Geschmacksnuancen (von mild über leicht bitter bis zu vollfruchtig). Der Geschmack hängt wie beim Wein unmittelbar von der Sorte, dem Anbaugebiet, der Erntezeit und dem Klima ab. Olivenöle sind daher vielseitig verwendbar. Probieren Sie es zur Zubereitung von Salaten, Tomaten und Pesto-Saucen, in Nudel- und Gemüsegerichten. Besonders beliebt ist Olivenöl wegen seines charakteristischen Geschmacks in südländischen Gerichten. Im Vergleich zu anderen nativen Speiseölen ist Olivenöl aufgrund seiner Fettsäure- Zusammensetzung (durch den hohen Anteil an der stabilen, einfach ungesättigten Fettsäure Ölsäure) auch zum Braten geeignet.

Herstellung

Für die beste Qualität eines Olivenöls spielt der optimale Erntezeitpunkt der Oliven eine wichtige Rolle. Die erfahrenen Mitarbeiter wählen im passenden Augenblick die Oliven aus, welche am Ende für den fruchtigen Geschmack des Öls verantwortlich sind. Größte Aufmerksamkeit ist nötig, dass die geernteten Oliven unbeschadet zum nächsten Schritt der Verarbeitung gelangen. Noch am Tag der Ernte werden die Oliven schonend gepresst. Während des gesamten Produktionsprozesses werden 27 °C nicht überschritten, sodass das Öl in seiner Gänze die volle Natürlichkeit behält.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Licht schützen, Vor Wärme schützen

Sonstige Hinweise

Das Öl sollte nach dem Öffnen dunkel und kühl gelagert und innerhalb weniger Monate verbraucht werden. Wenn Olivenöl im Kühlschrank aufbewahrt wird, flocken die höherschmelzenden Fettsäuren aus und setzen sich in der Flasche ab (Trübung durch Kühlagerung). Erwärmen auf Zimmertemperatur und kräftiges Schütteln lassen das Öl ohne Qualitätsverluste wieder klar werden.

Nährwertpflicht

Pflicht

Allergiehinweise

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

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓



Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021154	GTIN-Stück 4 024297 211549	GTIN-Verpackung 4 024297 002628	eco-ID 25020	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Weitere Bezeichnungen

Artikelart	normaler Artikel
Produktname mittellang	Olivenöl Kreta PDO nativ extra
Regaltext	Olivenöl Kreta PDO

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Kreta
Saisonartikel	nein
Gesüßt	nein
Süßung	nicht gesüßt
Triebmittel vorhanden	nein
Rohkost Gradangabe	27

Sonstiges

IK Kürzel	EG
Zutaten auf Etikett	ja
Volldeklariertes Etikett	ja

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	GR-BIO-03
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Olivenöl nativ extra aus Kreta
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal	3367 kJ / 819 kcal
Fett	91 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	70 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g



Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021154	GTIN-Stück  4 024297 211549	GTIN-Verpackung  4 024297 002628	eco-ID 25020	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Wiegeartikel.....	nein
Aktuell Bestellbar.....	ja
Bestellbar Stück.....	nein
GTIN VE auf Ware.....	ja
GTIN Stück vorhanden.....	ja
Verpackungsart.....	Flasche
Verpackungsmaterial.....	Glas

Infos für den Handel (B2B)

Lieferbar ab.....	2022-01-01
MHD oder Verbrauchsdatumspflicht.....	ja
Frischedatumsart.....	MHD auf der Verpackung
Temperaturgeführt.....	nein
Intrastat-Nr. Vorjahr.....	15091020
Intrastat-Nr.....	15092000

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite.....	55 mm
Tiefe.....	55 mm
Höhe.....	280 mm
Bruttogewicht.....	0,878 kg
Füllgewicht.....	0,5 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Bestellbar VPE1.....	ja
Gibt es einen GTIN VPE1.....	ja
EAN VPE1 auf Ware.....	ja
Anzahl der Stücke in VPE1.....	6 St
Verpackungsart.....	Karton
Verpackungsmaterial.....	Weißblech

Maße und Gewichte der VPE1

Breite.....	195 mm
Tiefe.....	130 mm
Höhe.....	295 mm
Bruttogewicht.....	5,43 kg
Gewicht Umverpackung VPE1.....	0,162 kg



Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 021154	GTIN-Stück 4 024297 211549	GTIN-Verpackung 4 024297 002628	eco-ID 25020	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Palette Bedingungen	Tauschpaletten
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Höhe der unbeladenen Palette	144 mm
Höhe Palette	1000 mm
VPE1 / Lage	36
Lagen VPE1 / Palette	3
VPE1 / Palette	108
Höhe Lage	295 mm

Preise und Konditionen

MwSt-Satz Deutschland	7 %
Empf. VK	13,49 €
MwSt-Satz Österreich	10 %
zukünftiger empf. VK	16,99 €
Datum zukünftiger empf. VK	2024-06-01
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	l
Grundpreisfaktor	2
Pfand	nein

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN ja

Entsorgung

Entsorgungssystem	ERP, Landbell
Lizenzpflicht (DE)	ja
Lizenzgebühr abgeführt	ja
Verpackungsregister Registrierungsnummer	DE3118728083919
Lizenzpflicht (AT)	ja
Lizenzgebühr abgeführt AT	ja

Data NatuRe

Warengruppe nach Branchenstandard	02110100
Data NatuRe	ja
Bio-ID	c86c359a-274b-4cf4-a27d-5e7a1c1759ed

 Olivenöl Kreta PDO nativ extra, Bulk, 3l 021162	 Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 250ml 021156
---	--