Olivenöl fruchtig, nativ extra

abgefüllt im Hause Rapunzel

Zutaten
Olivenöl* nativ extra
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Dieses native Olivenöl extra wird aus sonnenverwöhnten Oliven gewonnen und überzeugt durch sein fruchtiges Aroma. Mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren ist es ein wertvoller Beitrag zu einer gesunden Ernährung.

Herstellung
Die Oliven für das native Olivenöl extra werden direkt nach der Ernte verlesen, gewaschen und schonend gepresst. Natives Olivenöl extra erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Italien

Verwendung
zum Kochen, Dünsten, Kurzbraten, für Salate - das perfekte Speiseöl für fast alle Gerichte und ein Muss für die mediterrane Küche. Zum Beispiel für Spaghetti aglio e olio, italienisches Omelette und zum Einlegen von Gemüse.

Lagerhinweis
Das Öl vor Licht und Wärme schützen.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Olivenöl nativ extra - erste Güteklasse, direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	3367 kJ
Brennwert kcal	819 kcal
Fett	91,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,00 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	70,00 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7,00 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse