

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)

Spanien

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 / 819 kcal kJ
Fett	91,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,60 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	71,90 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	4,50 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 Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

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