

Olivenöl Manira, nativ extra

sortenrein, 100% Koroneiki Oliven

Zutaten

Olivenöl* nativ extra

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Manira ist mittel-fruchtig im Geschmack. Kleinbauern in den Peloponnes-Regionen bauen seit 1995 die Oliven für dieses Olivenöl an. Mit seiner feinen, fruchtigen Note passt es ideal zu frischen Salaten und mediterranen Gerichten. Das sortenreine Öl wird aus 100% Koroneiki Oliven gewonnen.

Herstellung

Die Oliven 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)

Griechenland

Verwendung

zum Dünsten, Kochen, Kurzbraten - ideal für die mediterrane Küche. Zum Beispiel für fruchtige Salate, griechischen Bauernsalat, zum Einlegen von Paprika und köstlich zu Feta und Weißbrot.

Lagerhinweis

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	3404 kJ / 828 kcal kJ
Fett	92,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,00 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	71,00 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 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