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
Brennwert kcal	828 kcal
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 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