

Naturtrübes Olivenöl, nativ extra

Saisonartikel, solange der Vorrat reicht

Zutaten

Olivenöl* nativ extra

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Kurz nach der Ernte ist es in jeder Fattoria zu finden - frisch gepresstes, naturtrübes Olivenöl. Für diese Olivenöl-Spezialität werden auf dem sizilianischen Landgut nur die besten Olivensorten ausgesucht und gepresst. Ungefiltert, direkt nach der Ernte, gelangt es in die Dose. Mit seiner frischen fruchtigen Note schmeckt das naturtrübe Olivenöl herrlich nach 100% Italien.

Herstellung

Erntefrisch und ungefiltert gelangt dieses traditionelle Olivenöl in die Dose. Natives Olivenöl extra erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

schmeckt pur zu Weißbrot oder in mediterranen Salaten

Lagerhinweis

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	15,30 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	66,40 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	9,30 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 Krebstierzeugnisse
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