Olivenöl Kalamata DOP, nativ extra

sortenreines, fruchtiges Olivenöl aus Kalamata, DOP (Denominazione d'Origine Protetta) geschützte Ursprungsbezeichnung

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

Allgemein
Das besondere Olivenöl nativ extra aus der Region Kalamata in Griechenland mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Das sortenreine Öl aus 100 Prozent Koroneiki-Oliven zeichnet sich durch seinen frischen, mild fruchtigen Geschmack aus.

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 und griechische Spezialitäten, auch ideal als Dip zu 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