

Artikelnummer 01020630170	GTIN-Stück  3 445020 001755	GTIN-Verpackung  3 445020 001748	eco-ID 94591	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Bio Planète

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft, Portugiesische Landwirtschaft, Tunesische Landwirtschaft, the vegan society

Öko-Kontrollstelle FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Tunesien, Spanien, Portugal

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

Raffiniertes Olivenöl* (80%), Natives Olivenöl* (20%)

*kontrolliert biologischer Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Das hoch erhitzbare BIO PLANÈTE Brat-Olivenöl eignet sich besonders gut für die tägliche Anwendung. Es ist ideal zum Braten, Backen und Frittieren und verleiht den Speisen dabei eine zarte Olivennote.

Kurzbeschreibung

Das hoch erhitzbare BIO PLANÈTE Brat-Olivenöl eignet sich besonders gut für die tägliche Anwendung. Es ist ideal zum Braten, Backen und Frittieren und verleiht den Speisen dabei eine zarte Olivennote.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Unser Brat-Olivenöl weist mit einem Rauchpunkt von 210°C eine besonders hohe Hitzebeständigkeit auf und ist mit seiner dezenten Note nach Oliven ideal zum scharfen Anbraten, Backen und Frittieren geeignet. Es ist für einen regelmäßigen Einsatz in der heißen Küche zu empfehlen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen.





BIO PLANETE
Ölmühle Moog seit 1984

Brat-Olivenöl, 0,5l

Das hoch erhitzbare Bratöl mit der dezenten Olivennote.



Artikelnummer 01020630170	GTIN-Stück  3 445020 001755	GTIN-Verpackung  3 445020 001748	eco-ID 94591	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Allergiehinweise

Spuren möglich: Erdnuss, Schalenfrüchte, Sesam, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Walnuss

nicht enthalten: Soja, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Weizen

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓



BIO PLANÈTE
Ölmühle Moog seit 1984

Brat-Olivenöl, 0,5l

Das hoch erhitzbare Bratöl mit der dezenten Olivennote.



Artikelnummer 01020630170	GTIN-Stück 3 445020 001755	GTIN-Verpackung 3 445020 001748	eco-ID 94591	
-------------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Packungsart.....	Standardgröße

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Portugiesische Landwirtschaft, Tunesische Landwirtschaft, Spanische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	FR-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	the vegan society

Angaben zu LMIV

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Inverkehrbringer.....	BIO PLANÈTE Ölmühle Moog SAS; Route de Limoux, 11150 Bram, Frankreich
Name Inverkehrbringer.....	BIO PLANÈTE Ölmühle Moog SAS
Straße Inverkehrbringer.....	Route de Limoux
PLZ Inverkehrbringer.....	11150
Ort Inverkehrbringer.....	Bram
Land Inverkehrbringer.....	Frankreich

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal.....	3404 kJ / 828 kcal
Fett.....	92 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	15 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren.....	64 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren.....	13 g
Kohlenhydrate.....	0 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	0 g
Salz.....	0 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse

Vitamine & Mineralien

Vitamin E.....	27 mg
----------------	-------

Vitamine & Mineralien bezogen auf 1 Portion

Vitamin E.....	225 mg
----------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Glas
Verpackungsart.....	Flasche