

Olivenöl nativ extra bio 5l

Bezeichnung: Olivenöl nativ extra

Beschreibung: Vogelfreundliche Ernte (es werden keine nächtlichen super-intensiven Erntemethoden für Oliven eingesetzt), teilweise Ernte per Hand. Die Herstellung erfolgt aus den reifen Steinfrüchten von *Olea europea* L. durch Kaltpressung oder andere geeignete mechanische Verfahren. Olivenöl ist ein wesentlicher Teil der Mittelmeerküche und eignet sich hervorragend für Salatsößen und Antipasti, zum Kochen, Dünsten, Schmoren und schonenden Braten bis 180 Grad.

Zubereitung: Dieses Öl erster Güteklasse wird direkt aus Oliven durch Kaltpressung mit mechanischen Verfahren gewonnen. Nicht raffiniert oder chemisch behandelt. Ideal für Salate und andere kalte und warme Speisen, erhitzbar bis etwa 180 Grad.

Verzehr: Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen

Zutaten: Olivenöl nativ extra*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein

Fairtrade: Nein

Glutenfrei: Nein

Vegan: Ja

Superfood: Nein

Natürlich glutenfrei: Nein

Plastikfrei: Nein

Bio: Ja

Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3449 kj
Brennwert kcal	824 kcal
Fett	91.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	13.7 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein

Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekannüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein