

<b>Artikelnummer</b> 01020617590	<b>GTIN-Stück</b>  3 445020 001601	<b>GTIN-Verpackung</b>  3 445020 001595	<b>eco-ID</b> 94463	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

BIO PLANÈTE

## Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, the vegan society

## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich, Diverse Länder

## Zutatenlegende nach Branchenstandard

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

## Allgemeines

BIO PLANÈTE Hanföl wird durch einmalige Kaltpressung von Samen aus rein biologischem Anbau gewonnen. Aufgrund seines mit über 70 % vergleichsweise hohen Gehaltes an Linol- (Omega 6) und Alpha-Linolensäure (Omega 3) empfiehlt es sich für eine regelmäßige Einbindung in den Speiseplan. Zudem enthält es 2-4% der seltenen Gamma-Linolensäure, die zur Omega 6-Gruppe gehört.

## Kurzbeschreibung

BIO PLANÈTE Hanföl wird durch einmalige Kaltpressung von Samen aus rein biologischem Anbau gewonnen. Aufgrund seines mit über 70 % vergleichsweise hohen Gehaltes an Linol- (Omega 6) und Alpha-Linolensäure (Omega 3) empfiehlt es sich für eine regelmäßige Einbindung in den Speiseplan.

## Rezept, Zubereitung

Carpaccio von rote Beete und Hanföl

Zutaten für 4 Personen:

- 1 rote Beete
- 50 g Schafskäse
- 1 Schalotte
- 4 Petersilien-Zweige
- Salz & Pfeffer
- 1 EL BIO PLANÈTE Hanföl

Rote Beete schälen und in dünne runde Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem Teller ausbreiten. Die Schalotte und die Petersilie klein hacken und über die rote Beete verteilen. Salzen, pfeffern, Schafskäse-Raspel darüber geben und mit Hanföl beträufeln.

Weitere Rezepte unter [www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)





# Hanföl nativ, 0,25l

Reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.



<b>Artikelnummer</b> 01020617590	<b>GTIN-Stück</b>  3 445020 001601	<b>GTIN-Verpackung</b>  3 445020 001595	<b>eco-ID</b> 94463	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Öl besticht durch seine grün-gelbliche Farbe, seinen Duft nach frischen Kräutern und sein angenehm nussiges Aroma. Es eignet sich in der Anwendung hervorragend für kalte Gerichte wie Marinaden, Rote Bete-Carpaccio und Salate, aber auch zum Verfeinern von Müsli sowie Joghurt- und Kartoffelspeisen.

## Zubereitung

Nicht erhitzen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

## Verzehrempfehlung

Nicht erhitzen/ kalte Küche; Für Kinder und Schwangere nicht geeignet.

## Allergiehinweise

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

**nicht enthalten:** Soja, Weizen, Kuhmilcheiweiß, Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓

<b>Artikelnummer</b> 01020617590	<b>GTIN-Stück</b>  3 445020 001601	<b>GTIN-Verpackung</b>  3 445020 001595	<b>eco-ID</b> 94463	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Packungsart	Standardgröße
Rohkost Gradangabe	40

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	the vegan society

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hanföl nativ
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	3367 kJ / 819 kcal
Fett	91 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	10 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	72 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,00 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Vitamine & Mineralien

Omega-3-Fettsäuren	17 mg
Vitamin E	21 mg

## Vitamine & Mineralien Tagesbedarf ( % ) bezogen auf 1 Portion

Vitamin E	175 %
-----------	-------

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas



# Hanföl nativ, 0,25l

*Reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.*



<b>Artikelnummer</b> 01020617590	<b>GTIN-Stück</b>  3 445020 001601	<b>GTIN-Verpackung</b>  3 445020 001595	<b>eco-ID</b> 94463	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein