

Artikelnummer 01020600795	GTIN-Stück  3 445020 003278	GTIN-Verpackung  3 445020 003261	eco-ID 109971	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

BIO PLANÈTE

Qualität

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

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Marokko (MA)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Marokko

Verarbeitungsland

Marokko

Verpackungsland

Frankreich

Zutatenlegende nach Branchenstandard

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Allgemeines

Das Arganöl ist eine kostbare Rarität aus dem marokkanischen Atlasgebirge. Traditionell nach Berberart hergestellt, ist es für Feinschmecker eine kulinarische Entdeckung.

Besonderheiten

BIO & FAIR Produkt

Detaillierte Informationen zum Projekt auf www.bioplanete.com

Kurzbeschreibung

Das Arganöl ist eine kostbare Rarität aus dem marokkanischen Atlasgebirge. Traditionell nach Berberart hergestellt, ist es für Feinschmecker eine kulinarische Entdeckung.





Arganöl nativ Bio & Fair, 0,1l

Traditionell nach Berberart gewonnen



Artikelnummer 01020600795	GTIN-Stück  3 445020 003278	GTIN-Verpackung  3 445020 003261	eco-ID 109971	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Berber-Frühstück

3 EL BIO PLANÈTE Arganöl
Saft einer viertel Zitrone
Weißbrot
Salz, Pfeffer

Arganöl in einen Teller gießen, Zitronensaft dazuträufeln, gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Soße mit Brotstücken auftunken, dazu Pfefferminztee reichen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

In der orientalischen Küche hat das gesunde, aromatische Arganöl seit jeher seinen festen Platz. Tajine, Couscous, Taboulé und Salaten verleiht es mit seinem mild-nussigen Geschmack eine fein exotische Note. Es passt zudem ausgezeichnet zu Linsengerichten, Eiern, Crêpes und Nachspeisen.

Zubereitung

Nicht erhitzen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen.

Verzehrsempfehlung

Zum Backen geeignet.

Allergiehinweise

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

nicht enthalten: Gluten, Senf, Soja, Kuhmilcheiweiß, Laktose

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓

Artikelnummer 01020600795	GTIN-Stück  3 445020 003278	GTIN-Verpackung  3 445020 003261	eco-ID 109971	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

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.....	Nicht EU 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.....	Arganöl nativ Bio & Fair
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.....	17 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren.....	45 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren.....	30 g
Kohlenhydrate.....	0 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	0 g
Salz.....	0 g
Ermittlung der Nährwerte durch.....	Analyse

Vitamine & Mineralien

Vitamin E.....	11 mg
----------------	-------

Vitamine & Mineralien Tagesbedarf (%) bezogen auf 1 Portion

Vitamin E.....	92 %
----------------	------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Preise und Konditionen

Pfand.....	nein
------------	------



Arganöl nativ Bio & Fair, 0,1l

Traditionell nach Berberart gewonnen



Artikelnummer 01020600795	GTIN-Stück  3 445020 003278	GTIN-Verpackung  3 445020 003261	eco-ID 109971	
-------------------------------------	---	--	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild-nussig