



# Olivenöl & Balsamico 2-Phasen-Dressing, 0,25l

Wenn die Olive mit der Traube... Die kleine Liebeserklärung an Ihren Salat.



<b>Artikelnummer</b> 01020600991	<b>GTIN-Stück</b>  3 445020 209922	<b>GTIN-Verpackung</b>  3 445020 099226	<b>eco-ID</b> 63068	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

## Marke

BIO PLANÈTE



## Qualität

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



## Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT



## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Italien

### Verarbeitungsland

Italien

### Verpackungsland

Frankreich

## Zutaten

Natives Olivenöl extra\* (70 %), Weinessig Balsamico di Modena\* (Weinessig\*, konzentrierter Traubenmost\*) (30 %)

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Öl und Essig sind als mediterranes Doppel kaum auseinanderzudenken: Italienisches Olivenöl nativ extra aus der Region Dauno Gargano verbindet sich mit Aceto Balsamico di Modena.

## Besonderheiten

50 % Olivenöl nativ extra: An oft über 100 Jahre alten Olivenbäumen reifen unter der Sonne Süditaliens die aromatischen Oliven für dieses Öl heran. Von Hand gepflückt, sorgsam verlesen und einmal kaltgepresst, ergeben sie ein einzigartiges Olivenöl mit einer sanft fruchtigen Note.

50 % Balsamico-Essig: Der aus erstklassigem Most – unter anderem aus den biologisch angebauten Weinsorten Lambruschi, Sangiovese und Trebbiani – hergestellte »Aceto Balsamico di Modena g.g.A.« stammt aus der traditionsreichen Region Modena, für die sich dieses Produkt zu einem unverzichtbaren Teil der Kultur entwickelt hat.





# Olivenöl & Balsamico 2-Phasen-Dressing, 0,25l

*Wenn die Olive mit der Traube... Die kleine Liebeserklärung an Ihren Salat.*



<b>Artikelnummer</b> 01020600991	<b>GTIN-Stück</b>  3 445020 209922	<b>GTIN-Verpackung</b>  3 445020 099226	<b>eco-ID</b> 63068	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

## Kurzbeschreibung

Öl und Essig sind als mediterranes Doppel kaum auseinanderzudenken: Italienisches Olivenöl nativ extra aus der Region Dauno Gargano verbindet sich mit Aceto Balsamico di Modena.

## Rezept, Zubereitung

Wintersalat

Zutaten:

- 30 g Rucola
- 30 g Radiccio
- 30 g Lollo rosso
- 30 g Lollo bionda
- 80 g Walnusskerne
- 80 g Parmesan
- BIO PLANÈTE Olivenöl & Balsamico
- Salz & Pfeffer

Den Salat waschen trocken schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und in einer Schüssel mit Olivenöl & Balsamico marinieren und auf Tellern anrichten. Salz und Pfeffer nach Belieben darüber streuen, den Parmesan darüber hobeln und mit den Walnusskernen bestreut servieren.

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

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Im Handumdrehen eine perfekte Vinaigrette für Tomaten und Mozzarella sowie andere Salatkompositionen. Auch pur ein Genuss oder zum Abschmecken von Fleisch-, Fisch-, und kalten oder lauwarmen Gemüsegerichten wie Spargel, Zucchini oder Artischocken.

## Zubereitung

Nicht erhitzen.

Kurz aufschütteln & mit etwas Salz und Pfeffer verfeinern.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen.

## Verzehrempfehlung

Nicht erhitzen/ kalte Küche

## Allergiehinweise

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

**nicht enthalten:** Soja, Weizen, Kuhmilch/Weiß, Laktose

**ja:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓



# Olivenöl & Balsamico 2-Phasen-Dressing, 0,25l

*Wenn die Olive mit der Traube... Die kleine Liebeserklärung an Ihren Salat.*



<b>Artikelnummer</b> 01020600991	<b>GTIN-Stück</b>  3 445020 209922	<b>GTIN-Verpackung</b>  3 445020 099226	<b>eco-ID</b> 63068	
-------------------------------------	--	---	------------------------	--

## 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..... Italienische 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..... Mischung aus Olivenöl (50 %) und Balsamico-Essig  
 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..... 2609 kJ / 633 kcal  
 Fett..... 65 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 12 g  
 davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 46 g  
 davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 73 g  
 Kohlenhydrate..... 12 g  
 davon Zucker..... 12 g  
 Eiweiß..... 0 g  
 Salz..... 0 g  
 Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

## Vitamine & Mineralien

Vitamin E..... 15 mg

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

Vitamin E..... 125 %

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein



# Olivenöl & Balsamico 2-Phasen-Dressing, 0,25l

*Wenn die Olive mit der Traube... Die kleine Liebeserklärung an Ihren Salat.*



<b>Artikelnummer</b> 01020600991	<b>GTIN-Stück</b>  3 445020 209922	<b>GTIN-Verpackung</b>  3 445020 099226	<b>eco-ID</b> 63068	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

## Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... Feine süß-saure Note