



Grüne Oliven ohne Stein mit frischen Kräutern in Öl-Marinade, 200g

Grüne Oliven ohne Stein 200 g mit frischen Kräutern in Öl-Marinade



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10131			30047	

Marke

bio-verde



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Griechenland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

grüne Oliven* (60%), Sonnenblumenöl*, Olivenöl*, Meersalz, Kräuter*(1% - Petersilie*, Basilikum*, Rosmarin*, Thymian*, Oregano*)

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die Oliven werden bei bio-verde mit hochwertigem Öl und frischen Kräutern mariniert und veredelt. Die 200g-Gläser zur Selbstbedienung sind im Trockensortiment zu finden.

Besonderheiten

Die grünen bio-verde Oliven ohne Stein stammen aus Griechenland, bei bio-verde werden diese nach einem langen Salzbad zum Entbittern gewässert und mit einer Mischung aus Oliven- Sonnenblumenöl und verschiedenen Kräutern veredelt.

Kurzbeschreibung

Die bio-verde Oliven eignen sich hervorragend zur Bereicherung von Salaten, mediterranen Gerichten oder Antipastiplatten.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die bio-verde Oliven eignen sich hervorragend zur Bereicherung von Salaten, mediterranen Gerichten oder Antipastiplatten.





Grüne Oliven ohne Stein mit frischen Kräutern in Öl-Marinade, 200g

Grüne Oliven ohne Stein 200 g mit frischen Kräutern in Öl-Marinade



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10131	 4 000915 101317	 4 000915 301311	30047	

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und darauf achten, dass die Oliven immer mit Öl bedeckt sind.

Allergiehinweise

enthalten: Umbelliferae

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Grüne Oliven ohne Stein mit frischen Kräutern in Öl-Marinade, 200g

Grüne Oliven ohne Stein 200 g mit frischen Kräutern in Öl-Marinade



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10131	 4 000915 101317	 4 000915 301311	30047	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... nicht gesüßt
Haltbarmachung..... vakuumiert

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-007

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Grüne Oliven ohne Stein mit frischen Kräutern in Öl
Inverkehrbringer..... Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG,
Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug..... auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal..... 797 kJ / 193 kcal
Fett..... 19 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 3 g
Kohlenhydrate..... 4,6 g
davon Zucker..... < 0,5 g
Eiweiß..... 1,3 g
Salz..... 3,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Gläschen
Verpackungsmaterial..... Glas, Weißblech

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Konsistenz..... Bissfeste Oliven mit Stein



Grüne Oliven ohne Stein mit frischen Kräutern in Öl-Marinade, 200g

Grüne Oliven ohne Stein 200 g mit frischen Kräutern in Öl-Marinade



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
10131	 4 000915 101317	 4 000915 301311	30047	

BioBook

BioBook Postingtyp..... Bild

BioBook Postingtext..... bio-verde Oliven stammen ausschließlich aus dem Handel von langjährigen, vertrauensvollen Partnern aus Spanien und Griechenland. Bei grünen Oliven handelt es sich um die unreifen Früchte die im Herbst geerntet werden. Um die Oliven nach der Ernte genießbar zu machen, müssen sie entbittert und fermentiert werden.

BioBook Posting Briefing intern..... Da auf künstliche Hilfsmittel zur Beschleunigung der Fermentation verzichtet wird, erfordert es enorm viel Erfahrung und Wissen, um den richtigen Reifegrad zu bestimmen und somit ein sicheres und qualitativ hochwertiges Produkt zu garantieren. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de