



# Olivenöl Polyphenolia, nativ extra, 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



<b>Artikelnummer</b> 1000710	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 205258	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 205241	<b>eco-ID</b> 226794	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Rapunzel

## Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

## Zutaten

Olivenöl\* nativ extra

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

POLYPHENOLIA Olivenöl nativ extra wird aus jungen, noch grünen Oliven gewonnen. Die Ausbeute ist aufgrund des frühen Erntezeitpunkts gering, jedoch von besonders hoher Qualität. Es ist reich an Polyphenolen. Dies sind sekundäre Pflanzenstoffe, die das Olivenöl so wertvoll machen. Die Oliven für dieses Öl stammen aus einem der ältesten Olivenhaine Italiens. Die Bäume dort sind bis zu 800 Jahre alt. Die knorrigen und windgebeugten Olivenbäume wachsen verstreut inmitten einer unberührten und unter Naturschutz stehenden Landschaft unweit der Küste Apuliens. Durch die frühe Ernte und das sofortige Pressen der Oliven erhält das Öl einen intensiv grün-fruchtigen Geschmack. Die enthaltenen Bitterstoffe und die Schärfe sind charakteristisch für ein Öl das reich an Polyphenolen ist.

## Besonderheiten

Enthält 500 mg / kg Polyphenole, die vor oxidativem Stress schützen. Grün-fruchtiges Öl von einem der ältesten Olivenhaine Italiens, abgefüllt im Hause Rapunzel

## Kurzbeschreibung

POLYPHENOLIA Olivenöl nativ extra wird aus jungen, noch grünen Oliven gewonnen. Die Ausbeute ist aufgrund des frühen Erntezeitpunkts gering, jedoch von besonders hoher Qualität. Es ist reich an Polyphenolen. Dies sind sekundäre Pflanzenstoffe, die das Olivenöl so wertvoll machen. Die Oliven für dieses Öl stammen aus einem der ältesten Olivenhaine Italiens. Die Bäume dort sind bis zu 800 Jahre alt. Die knorrigen und windgebeugten Olivenbäume wachsen verstreut inmitten einer unberührten und unter

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das Öl ist ideal für die kalte Küche. Es passt zu frischen Salaten und rundet mediterrane Gerichte und Gemüse fein ab. Polyphenole sind hitzeempfindlich, deshalb das Öl bitte erst nach dem Kochen hinzufügen.



# Olivenöl Polyphenolia, nativ extra, 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



<b>Artikelnummer</b> 1000710	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 205258	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 205241	<b>eco-ID</b> 226794	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Herstellung

Die Olivenernte erfolgt zu einem besonders frühen Zeitpunkt, genau dann, wenn der Polyphenolgehalt am höchsten ist. Unmittelbar nach dem sorgsamem Pflücken und Verlesen per Hand, wird in der nahen Ölmühle das grün-goldene Öl gepresst. Natives Olivenöl extra erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Licht und Wärme schützen.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ Rohkostqualität ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Olivenöl Polyphenolia, nativ extra, 250ml

Wir machen Bio aus Liebe.



<b>Artikelnummer</b> 1000710	<b>GTIN-Stück</b>  4 006040 205258	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 006040 205241	<b>eco-ID</b> 226794	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Region..... Italien  
 Süßung..... nicht gesüßt  
 Rohkost Gradangabe..... 40

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja  
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo  
 Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft  
 Öko-Kontrollstelle..... DE-ÖKO-006

## Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Olivenöl nativ extra - erste Güteklasse, direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen  
 Inverkehrbringer..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 3700 kJ / 900 kcal  
 Fett..... 100,00 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 14,10 g  
 davon einfach ungesättigte Fettsäuren..... 77,70 g  
 davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren..... 8,20 g  
 Kohlenhydrate..... 0,0 g  
 davon Zucker..... 0,0 g  
 Ballaststoffe..... 0,0 g  
 Eiweiß..... 0,00 g  
 Salz..... 0,000 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein