

Qualitätsmerkmale unseres Bio – Olivenöls

Seit 2001 produziert die Familie Renieri in Zusammenarbeit mit den Bio-Landwirten der Region und unter Einhaltung strenger Kontrollvorschriften in ihrer Oliven-Mühle Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau. Die sorgfältige Auswahl der Früchte und die tägliche Verarbeitung der Oliven verleihen dem Olivenöl seine intensive goldgrüne Farbe und seinen ausgewogenen, würzigen und fruchtigen Geschmack.



Extra Natives Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau

Kaltextrahiert

Erste Güteklasse. Direkt aus Oliven nach ausschließlich mechanischen Verfahren gewonnen

Erntezeit: Winter 2010/2011

Gesetzliche Werte	Werte einer Analyse vom 28.02.2011
Säuregrad: max. 0,8% (Gehalt an freien Fettsäuren)	Säuregrad: 0,31 % (Gehalt an freien Fettsäuren)
Peroxide (mEq) max. 20	Peroxide (mEq) 6,6
UV-Absorbtion:	UV-Absorbtion:
k270 max. 0,22	k270 0,121
k232 max. 2,50	k232 1,692
dk max. 0,01	dk -0,004
Fruchtigkeit: >0	Fruchtigkeit: 4,5



Acker der Familie Renieri – Bio zertifiziert

Ernährungswert

Portionsgröße 1 Esslöffel (15 ml)

Portionen pro Verpackung 50

Werte pro Einheit (Portion)

Kalorien 120 Fettkalorien 120

	% Diätwert*		
	(Werte der vergangen Jahre)		Aktuelle Analyse 2011
Gesamtfette	14g	22%	
Gesättigte Fettsäuren	2g	10%	15,44 %
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,5g		6,76 %
Einfach ungesättigte Fettsäuren	10g		77,58 %
Cholesterin	0mg	0%	
Natrium	0g	0%	
Kohlenhydrate	0g	0%	
Proteine	0g		

Keine nennenswerten Spuren von Nährstofffasern, Zucker, Vitamin A, Vitamin C, Kalzium und Eisen.

*Der prozentuale tägliche Diätwert beruht auf einer Kaloriendiät von 2000 Kalorien. Ihre täglichen Werte können höher oder niedriger liegen. Das hängt von Ihrem Kalorienbedarf ab.

Kühl und trocken lagern