



Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio

ÖKoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere

Artikelnummer 541140	GTIN-Stück  4 024 29 7 2115 49	GTIN-Verpackung  4 024 29 7 0026 28	eco-ID 25020	
--------------------------------	--	---	------------------------	---

Marke NATURATA

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Griechische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Griechenland (GR)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Griechenland

Zutaten

Olivenöl*

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert. (BNN-Klassifizierung: 0)

Monoprodukt

ja

Konventionelle Zutaten

nein

Allgemeines

Das Olivenöl trägt die Güteklassenbezeichnung „nativ extra“. Diese bürgt dafür, dass eine Reihe von Qualitätsparametern eingehalten werden. Zur Ölherstellung finden nur mechanische Verfahren Verwendung. Die Grenzwerte für Säurezahl und Peroxidzahl sind streng geregelt. Außerdem dürfen keine sensorischen Fehler vorliegen. Die Säurezahl gibt den Anteil an freien Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) an. Je länger eine Olive zwischen idealem Reifezustand und Verarbeitung in der Ölmühle lagert, desto mehr steigt der Anteil der freien Fettsäuren. Je geringer der Anteil an freien Fettsäuren, desto besser ist die Qualität des Öls. Eine niedrige Peroxidzahl weist ebenfalls auf eine schnelle Verarbeitung der Oliven und ein frisches Öl hin. Nur mit den besten Werten, darf sich ein Olivenöl dann "nativ extra" nennen.

Besonderheiten

Das Anbaugebiet Kolymvari in Chania zählt zu den bekannten Anbaugebieten Kretas und gilt international als Garant höchster Qualität. Daher trägt das Naturata Olivenöl aus dem Westen Kretas die geschützte Ursprungsbezeichnung P.D.O. (englisch: Protected Designation of Origin). Das garantiert Ihnen, dass das Öl direkt vor Ort in Kolymvari nach anerkannten Verfahren hergestellt und abgefüllt wird. Gerade die klimatischen Bedingungen und Bodengegebenheiten in Kolymvari sind ideal für den Anbau der Oliven für das Naturata Olivenöl nach den EU-Bio-Richtlinien.

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de





Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 541140	GTIN-Stück  4 024297 211549	GTIN-Verpackung  4 024297 002628	eco-ID 25020	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Verarbeitungshinweis

Die klimatischen Bedingungen und die nährstoffreichen Böden Kretas bieten seit tausenden von Jahren die idealen Voraussetzungen für den Anbau bester Oliven. Hier wird seit unzähligen Generationen die Tradition von Anbau und Verarbeitung weitergegeben. Auch heute ernten die biologisch wirtschaftenden Bauern die heimische Koroneiki-Olive noch von Hand und verarbeiten sie sofort in der nahe gelegenen Ölmühle zu feinstem Olivenöl.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Kein anderes Speiseöl bietet eine solche Vielfalt an Geschmacksnuancen (von mild über leicht bitter bis zu vollfruchtig). Der Geschmack hängt wie beim Wein unmittelbar von der Sorte, dem Anbaugebiet, der Erntezeit und dem Klima ab. Olivenöle sind daher vielseitig verwendbar. Probieren Sie es zur Zubereitung von Salaten, Tomaten und Pesto-Saucen, in Nudel- und Gemüsegerichten. Besonders beliebt ist Olivenöl wegen seines charakteristischen Geschmacks in südländischen Gerichten. Im Vergleich zu anderen nativen Speiseölen ist Olivenöl aufgrund seiner Fettsäure- Zusammensetzung (durch den hohen Anteil an der stabilen, einfach ungesättigten Fettsäure Ölsäure) auch zum Braten geeignet.

Herstellung

Für die beste Qualität eines Olivenöls spielt der optimale Erntezeitpunkt der Oliven eine wichtige Rolle. Die erfahrenen Mitarbeiter wählen im passenden Augenblick die Oliven aus, welche am Ende für den fruchtigen Geschmack des Öls verantwortlich sind. Größte Aufmerksamkeit ist nötig, dass die geernteten Oliven unbeschadet zum nächsten Schritt der Verarbeitung gelangen. Noch am Tag der Ernte werden die Oliven schonend gepresst. Während des gesamten Produktionsprozesses werden 27 °C nicht überschritten, sodass das Öl in seiner Gänze die volle Natürlichkeit behält.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Vor Wärme und Licht geschützt lagern.

Sonstige Hinweise

Das Öl sollte nach dem Öffnen dunkel und kühl gelagert und innerhalb weniger Monate verbraucht werden. Wenn Olivenöl im Kühlschrank aufbewahrt wird, flocken die höherschmelzenden Fettsäuren aus und setzen sich in der Flasche ab (Trübung durch Kühlagerung). Erwärmen auf Zimmertemperatur und kräftiges Schütteln lassen das Öl ohne Qualitätsverluste wieder klar werden.

Nährwertpflicht

Pflicht

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓



Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 541140	GTIN-Stück 4 024 29 7 211549	GTIN-Verpackung 4 024 29 7 002628	eco-ID 25020	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Weitere Bezeichnungen

Artikelart	normaler Artikel
Produktname mittellang	Olivenöl Kreta PDO nativ extra
Regaltext	Olivenöl Kreta PDO

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Gesüßt	nein
Süßung	nicht gesüßt
Triebmittel vorhanden	nein
Rohkost Gradangabe	27

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Griechische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

Sonstiges

IK Kürzel	EG
Platzierung	Öle
Zutaten auf Etikett	ja
Volldeklariertes Etikett	ja

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels	Bio Olivenöl nativ extra aus Kreta
Abweichender Inverkehrbringer	nein
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Energie kJ / kcal	3367 kJ / 819 kcal
Fett	91 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	70 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g



Artikelnummer 541140	GTIN-Stück 4 024297 211549	GTIN-Verpackung 4 024297 002628	eco-ID 25020	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

GTIN Stück vorhanden	ja
Wiegeartikel	nein
Bestellbar	ja
Verpackungseinheit bestellbar	nein
Verpackungsmaterial	Glas
Verpackungsart	Flasche
GTIN VE auf Ware	ja

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	55 mm
Tiefe	55 mm
Höhe	280 mm
Bruttogewicht	0,878 kg
Füllgewicht	0,5 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Gibt es einen GTIN VPE1	ja
EAN VPE1 auf Ware	ja
Bestellbar VPE1	ja
Anzahl der Stücke in VPE1	6 St
Verpackungsmaterial	Weißblech
Verpackungsart	Karton

Maße und Gewichte der VPE1

Breite	195 mm
Tiefe	130 mm
Höhe	295 mm
Bruttogewicht	5,43 kg
Gewicht Umverpackung VPE1	0,162 kg

Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Palette Bedingungen	Tauschpaletten
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Höhe Palette	1000 mm
Höhe der unbeladenen Palette	144 mm
VPE1 / Lage	36
Lagen / Palette	3
VPE1 / Palette	108
Höhe Lage	295 mm



Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 500ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 541140	GTIN-Stück 	GTIN-Verpackung 	eco-ID 25020	
--------------------------------	-----------------------	----------------------------	------------------------	--

Preise und Konditionen

MwSt-Satz	7 %
MwSt-Satz AT	10 %
Pfand	nein
empf. VK	9,49 €
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	l
Grundpreisfaktor	2

Infos für den Handel (B2B)

Intrastat-Nr.	15091020
MHD oder Verbrauchsdatumspflicht	ja
Frischedatumsart	MHD auf der Verpackung
Temperaturgeführt	nein

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN ja

Entsorgung

Entsorgungssystem	Grüner Punkt, ARA
Lizenzpflicht	ja
Lizenzgebühr abgeführt	ja
Verpackungsregister Registrierungsnummer	DE3118728083919
Lizenzpflicht AT	ja
Lizenzgebühr abgeführt AT	ja

Data NatuRe

Warengruppe nach Branchenstandard	02110100
Data NatuRe	ja
Bio-ID	c86c359a-274b-4cf4-a27d-5e7a1c1759ed

Olivenöl Kreta PDO nativ extra, Bulk, 3l 021162	Olivenöl Kreta PDO nativ extra, 250ml 021156