

## Produktinformation

# Oliven - Olive - Olive

NATIV EXTRA, KALTGEPRESST - EXTRA VERGINE, SPREMUTO A FREDDO -  
EXTRA VIRGIN, COLD PRESSED

### Dose

|   |   |
|---|---|
| <b>Artikelbezeichnung</b>               | Oliven - Olive - Olive  |
| <b>Zusatz</b>                           | nativ extra, kaltgepresst - extra vergine, spremuto a freddo - extra virgin, cold pressed   |
| <b>Sortiment</b>                        | Premium Öle   |
| <b>Art.-Nr.</b>                         | 593   |
| <b>Etiketteninformation Deutsch</b>     | AROMICA® Premium-Öl Oliven nativ extra, kaltgepresst, ist ein reines Italienisches Olivenöl für den anspruchsvollen Gaumen. Ausschließlich mit mechanischem Verfahren hergestelltes natives Olivenöl. Mit mediterranem Flair zum Braten von Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und für Salate und Gemüse aller Art. Ursprungsland: Italien.   |
| <b>Etiketteninformation Italienisch</b> | L'olio Premium Olive AROMICA® spremuto a freddo è un olio extra vergine di oliva tutto italiano, rigorosamente spremuto a freddo. Dedicato ai palati più esigenti, questo pregiato olio extra vergine viene prodotto esclusivamente mediante spremitura meccanica. Il suo fascino mediterraneo è perfetto per la preparazione di pesce, frutti di mare e carne, nonché, naturalmente, per condire le insalate e le verdure di ogni genere. Paese d'origine: Italia. |
| <b>Etiketteninformation Englisch</b>    | AROMICA® Premium Olive Oil Extra Virgin, cold-pressed, is a pure Italian olive oil to suit the discerning palate. Virgin olive oil processed exclusively using mechanical methods. Use to pan-fry fish, seafood, meat and to dress salads and vegetables of all kinds for a distinctive Mediterranean touch.  |
| <b>EAN</b>                              | 4260046715931   |
| <b>Inhalt</b>                           | 0,5l  |
| <b>Verpackung</b>                       | Glasflasche   |

### Karton

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Art.-Nr.</b>        | 594   |
| <b>EAN</b>             | 4260046715948   |
| <b>Inhalt</b>          | 3x0,5l  |
| <b>Zusammensetzung</b> | Kaltgepresstes, extra vergines italienisches Olivenöl   |
| <b>Nährwerte /100g</b> | Brennwert   Energia   Energy: 3464,4 kJ, 828 Kcal; Fett   Grassi   Fat: 92 g; davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi   saturates: 13 g; Kohlenhydrate   Carboidrati   Carbohydrates: 0 g; davon Zucker   di cui zuccheri   of which sugars: 0 g; Eiweiß   Proteine   Protein: 0 g; Salz   Sale   Salt: 0 g; |



Produktfoto | Packshot

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Mikrobiologie</b>           | Gem. „Mikrobiologische Richt- und Warnwerte für Gewürze“, Bundesgesundheitsblatt 31 Nr. 3, 1988<br>Salmonellen Neg. / 25 g<br>Staphylococcus aureus < 100 / g<br>Bacillus cereus < 1000 / g<br>Escherichia coli < 1000 / g<br>Sulphitred. Clostridien < 1000 / g<br>Schimmelpilze < 10000 / g |
| <b>Afatoxin</b>                | Summe aus B1, B2, G1, G2 max. 10 ppb<br>Aflatoxin B1 max. 5 ppb   |
| <b>Lagerbedingungen</b>        | Kühl und vor Licht geschützt lagern (optimale Aufbewahrungstemperatur 10-16 °C). Nach dem Öffnen stets gut verschließen und möglichst bald verbrauchen.   |
| <b>MHD</b>                     | Mindestens 15 Monate, mindestens 12 Monate Restlaufzeit bei Auslieferung  |
| <b>allergene Inhaltsstoffe</b> | Gem. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des europäischen Parlaments hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten.   |
| <b>Angaben Gentechnik</b>      | Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Bestimmungen von VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003  |