Spezifikation

Olivenöl

Artikelnummer / Einheit	31540 (10 Liter) / 31542 (3 Liter) / 31541 (500 ml)
Liefereinheit	Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung
Vor Jahren zog es eine Gruppe Schweizer in die Ferne. Mit viel Hingabe bewirtschaften sie ein Olivengut im Süden Portugals. Die Oliven für dieses Öl stammen aus den direkt umliegenden Hainen. Kürzeste Transportwege und eine rasche und schonende Verarbeitung bringen dieses wunderbar frische Olivenöl mit fruchtigen Aromen und Kräuternoten hervor. Vom Baum bis in die Flasche geschieht der gesamte Entstehungsprozess auf dem Olivengut.

Zusammensetzung und Herkunft
Olivenöl (PRT), aus biologischer Landwirtschaft.

Hinweise
Olivenöl mag es gerne dunkel. Im Keller oder an einem vergleichbar kühlen Ort ist der beste Lagerplatz. Öl verfestigt sich bei kalten Temperaturen. Die Verfestigung ist ein natürlicher Prozess und Zeichen seiner Naturbelassenheit. Sobald das Öl Zimmertemperatur erreicht, ist das Öl wieder klar und flüssig.

Status
Bio Knospe
glutenfrei
rohkost
vegan

Herstellverfahren
Reines, naturbelassenes Olivenöl aus biologischen Oliven. Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Zubereitung / Verwendung

Besonders geeignet für Salatsaucen und zum Dünsten und Anbraten von Gemüse und Fleisch.

Allergene

Allergenfrei gemäss LIV	Ja

Nährwerte 100gr./100ml

Energie (Kilojoule)	3'367 kJ
Energie (Kilokalorien)	819 kcal
Fett	91 g
gesättigte Fettsäuren	16 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	69 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6 g
Kohlenhydrate	0 g
Davon Zucker	0 g
Eiweiss (Protein)	0 g
Salz	0 g
Quelle	Produzent

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Ölige Flüssigkeit, gelb
Konsistenz	flüssig
Geruch	fruchtig
Geschmack	intensiv, aromatisch, sanfte Bitterkeit und Schärfe

Fremdkörper

Wir unternehmen die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen, damit das Produkt frei von Fremdkörpern wie Metall, Glas, Holz und Plastik ist.

Lagerbedingungen

Lagerhaltung	Kühl und dunkel aufbewahren.
Mindeshaltbarkeitsdatum ab Produktion	720 Tage
Bezeichnung Warenlos	Jedes Gebinde ist mit einer Warenlosnummer gekennzeichnet.

Allgemeine Anforderungen

Gesetzliche Bestimmungen	Dieses Produkt und die Verpackung entsprechen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung.

Richtlinien BIO Suisse	Das Produkt entspricht der Bio-Verordnung. Bei Knospe Produkten: Das Produkt entspricht den Bio-Suisse Richtlinien "Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten".
GVO	Es werden weder in der Produktion (Saatgut) noch in der Verarbeitung gentechnologische Erzeugnisse (gemäss Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel VGVL) eingesetzt.
Rückstellmuster	Ein Rückstellmuster des entsprechenden Warenloses ist beim Hersteller bis zum Ablauf der Mindesthaltbarkeit hinterlegt.
Zertifizierung Biofarm	ISO 22'000:2018 Bio-Zertifizierung CH-Bio-006

Kontakt

Biofarm-Genossenschaft
Beim Bahnhof
4936 Kleindietwil
Tel. 062 957 80 50
www.biofarm.ch
info@biofarm.ch

Qualitätssicherung
Christian Jeremias
Tel. 062 957 80 64
jeremias@biofarm.ch