

Spezifikation

Olivenöl mit Chili



Artikelnummer / Einheit Liefereinheit

31546 (250 ml)

Gemäss Bestellung Kunde

Beschreibung

Ein ganzes Feld voller Cayenne-Stauden liefert die schlanken, roten Chilischoten für die Herstellung dieses Olivenöls, nativ extra. Frisch gepflückt und zusammen verarbeitet mit den Oliven verleihen sie diesem Olivenöl den besonderen Pfiff und die rot-goldige Farbe. Ideal für Pizza, Pasta, asiatische Gerichte und würzige Dips.

Zusammensetzung und Herkunft

Olivenöl (PRT), Chili, Sorte Cayenne 3-6 % (PRT). Alle Zutaten stammen 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

Sorgfältig produziertes Olivenöl, verarbeitet mit frischen Chilischoten, nativ extra. Frisch gepflückte Chilischoten der Sorte Cayenne werden zusammen mit den Oliven verarbeitet. Die Chilischoten werden den frisch geernteten Oliven während der Verarbeitung beigelegt, zusammen gemahlen und geknetet und anschliessend schonend kalt extrahiert.

Zubereitung / Verwendung

Ideal für Pasta, Pizza, asiatische Gerichte oder einfach zum Dippen.

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
Eiweiss (Protein)	0 g
Salz	0 g
Quelle	Produzent

Beschreibung / Sensorik

Aussehen, Farbe	Ölige Flüssigkeit, orange-gelb
Konsistenz	flüssig
Geruch	nach Chili
Geschmack	nach Chili, scharfer Abgang

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