

Qualitätsmerkmale unseres Olivenöls: Ernte Winter 2010/2011

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Erste Güteklasse. Direkt aus Oliven nach ausschließlich mechanischen Verfahren gewonnen
Kaltextrahiert

Hochwertiges Olivenöl: Aus der Olivensorte Koroneiki gewonnen

Erntezeit: Winter 2010/2011

| Gesetzliche Werte | Werte der Analysen vom 28.02.2011 | | |
|---|--|--------|--------|
| | Tank 1 | Tank 2 | Tank 3 |
| Säuregrad: max. 0,8% (Gehalt an freien Fettsäuren) | Säuregrad: 0,33 % (Gehalt an freien Fettsäuren) | 0,36% | 0,41% |
| Peroxide (mEq) max. 20 | Peroxide (mEq): 7,1 | 7,6 | 7,3 |
| UV-Absorbtion: | UV-Absorbtion: | | |
| k270 max. 0,22 | k270 0,135 | 0,133 | 0,135 |
| k232 max. 2,50 | k232 1,671 | 0,616 | 1,561 |
| dk max. 0,01 | dk -0,005 | -0,004 | -0,005 |
| Fruchtigkeit: >0 | Fruchtigkeit: 4,5 | 3,5 | 3,0 |

Ernährungswert

Portionsgröße 1 Esslöffel (15 ml)

Portionen pro Verpackung (3 Liter) 200

Werte pro Einheit (Portion)

Kalorien 120 Fettkalorien 120

% Diätwert*

| | | |
|----------------------------------|------|-----|
| Gesamtfette | 14g | 22% |
| Gesättigte Fettsäuren | 2g | 10% |
| Mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 1,5g | |
| Einfach ungesättigte Fettsäuren | 10g | |
| 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