

Qualitätsmerkmale unseres Olivenöls: Ernte Winter 2009/2010



NATIVES OLIVENÖL EXTRA

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

Hochwertiges Olivenöl: Aus der Olivensorte Koroneiki gewonnen

Erntezeit: Winter 2009/2010

Säuregrad: max. 0,4% (während der Abfüllung)

Gesetzliche Werte	Werte einer Analyse vom 15.03.2010
Säuregrad: max. 0,8%	Säuregrad: 0,35 %
UV-Absorbtion: k270 max. 0,22 k232 max. 2,50 dk max. 0,01	UV-Absorbtion: k270 0,150 k232 1,678 dk -0,004

Ernährungswert

Portionsgröße 1 Esslöffel (15 ml)

Portionen pro Verpackung (5 Liter) 333

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 Nährstoffasern, 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