

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 (750 ml) 50

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