



BIO- OLIVENÖL

nativ extra (extra vergine) |
erste Güteklasse

NATIVES BIO-OLIVENÖL EXTRA

100 % reiner Geschmack und ungefiltert

Dieses frische und fruchtige Öl haben wir mit all unserer Erfahrung persönlich in Spanien für Sie ausgewählt.

Es schmeckt ganz besonders zu Tomaten, Gurken, Zucchini, Schafskäse, Blattsalat; zu Nudeln, Getreide, Suppen ... Erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischem Verfahren gewonnen. Ursprung: Spanien

Nährwertangaben per 100 g:

Energie	900 kcal / 3700 kJ
Fett	100 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	12 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	78 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Unsere mit Sorgfalt hergestellten Öle sind zum Erwärmen und leichten Anbraten geeignet.

Dieses Naturprodukt unterliegt natürlichen Schwankungen, ev. Bodensatz oder Trübungen sind naturbedingt. Im Betrieb werden auch Sesam, Erdnüsse und Schalenfrüchte verarbeitet.

**Vor Wärme und Licht geschützt
gelagert mindestens haltbar bis:**

AT-BIO-402
Spanische
Landwirtschaft



Ölmühle Fandler
8225 Pöllau, Austria, www.fandler.at

