

Produktspezifikation

Artikelname Griechisches Oliventresteröl mit



Art. Nr.

S13751

EAN Code

5201167150170

Versandereinheit

Kanister 5 Liter

Verkehrsbezeichnung

Oliventresteröl mit 5% nativem Olivenöl.

Zutaten

95% raffiniertes Oliven Trester Öl, 5% Oliven öl vergine aus Oliven.

Enthält ausschließlich Öl aus der Behandlung von Rückständen der Olivenölgewinnung und direkt aus Oliven gewonnenes Öl.

Nährwertinformation

100g Produkt enthalten durchschnittlich:

	Wert
Brennwert [kJ]:	3 389,00
Brennwert [kcal]:	824,00
Fett [g]:	92,00
- davon ges. Fettsäuren [g]:	13,00
Kohlenhydrate [g]:	0,00
- davon Zucker [g]:	0,00
Eiweiß [g]:	0,00
Salz [g]:	0,00

* rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene

Bestandteil

Mögl. Spur

Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.

Eier und Eierzeugnisse		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Haltbarkeit ab Produktion

360 Tage

Zubereitung / Degustationsansatz

Angelegt von: NAEHRENGEL\MOESL

Datum: 07.11.2023

Genehmigt von: NAEHRENGEL\ZEHE

Gültig ab: 07. 11. 2023

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

Seite 1 von 2

Dieses Öl kann sowohl roh als auch am Ende des Kochvorgangs verwendet werden.

Die Frittiertemperatur von 145°C sollte nicht überschritten werden.

Wenn es für die Verwendung mit gefrorenen Produkten vorgesehen ist,
achten Sie darauf, das Eis gründlich zu entfernen.

Lagerbedingungen

Kühl und trocken lagern.

Verpackung

KARTON

Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU- Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.

Angelegt von: NAEHRENGEL\MOESL

Datum: 07.11.2023

Genehmigt von: NAEHRENGEL\ZEHE

Gültig ab: 07. 11. 2023