

Alpujarra Olivenöl

Inhaber Werner Hofer

Kooperative La Flor de la Alpujarra

Benizalte 0,5 l Minikanister BIO Natives Olivenöl Extra - Ernte 2016/2017



11,00

Netto: 10,28

zzgl. %7,00 MWSt.

22,00 EUR / l

ArtNr.

beni170500k



Parkstraße 15 | D-13187 Berlin

Telefon (030) 437 242 34

Fax (030) 484 768 79

info@alpujarra-olivenoel.de

Handelszertifiziert durch DE-ÖKO-034



Ernte 2016/2017

Abfüllung in 2017

MHD 30.09.2018

Benizalte - Unser Bio Natives Olivenöl Extra

Benizalte ist ein aus der Alpujarra im südlichen Andalusien stammendes mittelfruchtiges Olivenöl der Kooperative La Flor de la Alpujarra. In ihr haben sich über 50 kleine Olivenbauern und Familienbetriebe zusammengeschlossen, um den Großproduzenten etwas entgegensetzen zu können. Seit 2019 verfügen sie über eine eigene Ölmühle.

benizalte wird ausschließlich aus Oliven aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen (**Zertifizierung durch CAAE Association ES-ECO-001-AN**).

Aus den Olivensorten Arbequina, Hojiblanca, Lechín de Granada, Marteña, Picual und Picudo entsteht ein aromatisch-herzhaftes Olivenöl von fruchtiggrüner Farbe, leichter Bitterkeit und einem leicht pfeffrigen, kratzigen Abgang.

Es ist ein gefiltertes Olivenöl von hoher Qualität, das problemlos bis 180 ° C erhitzbar ist. Es kann also sowohl für die kalte Küche als auch zum Kochen, Backen und Braten verwendet werden. Sogar Frittieren ist mit Benizalte möglich.

Die vorherrschende Picual gibt dem Öl zusätzlich eine außergewöhnlich gute Haltbarkeit.

Die **hohe Qualität** des Bio-Olivenöls Benizalte nativ extra wird regelmäßig durch den Qualitätstest nach EG-Norm 640/2008 durch zertifizierte Analyseinstitute bestätigt.

Hier im 500 ml Kanister aus Weißblech mit besonders gutem Lichtschutz.

Nährwertangaben pro 100 g:

Brennwert: 3696 kJ / 899 kcal

Gesamtfettgehalt: 99,9 g

- davon gesättigte

Fettsäuren: 14,8 g

- mehrfach ungesättigte

Fettsäuren: 7,6 g

- einfach ungesättigte

Fettsäuren: 77,0 g

- Transfettsäuren: 0,0 g

Kohlenhydrate: 0,0 g

- davon Zucker: 0,0 g

Eiweiß: 0,0 g

Salz: 0,0 g

Vitamin E: 17,8 mg

Regelmäßige Analysewerte nach EG Nr. 2568/91

(in Klammern die von der EU zugelassenen Höchstwerte)

freie Fettsäuren: <0,3 g/100 g (0,8)

Peroxidzahl: <10 meq O₂/kg (20)

UV-Absorption:

K232: <1,5 (2,5)

K270: <0,1 (0,22)

Delta K: <0,01 (0,01)

Wachsgehalt: <50 mg/kg(250)

Ethylester (FAEE): <20 mg/kg (35)