



## Oro del Desierto – Nährwertangaben

### Natives Olivenöl extra (Organic Extra Virgin) aus kontrolliertem biologischem Anbau

Olivenöl «Oro del Desierto», übersetzt «Gold der Wüste», ist ein Olivenöl von erster Güteklasse und kommt aus Andalusien. Es wird in der kleinen Ölmühle «Los Albardinales» inmitten der wüstenähnlichen Gegend von Tabernas (Almería) aus erstklassigen, von Hand gelesenen Oliven ausschliesslich mit mechanischem Verfahren und aus erster Kaltpressung gewonnen, dann in modernen Edelstahlbehältern gelagert und vor Ort abgefüllt.

Die hohe Qualität, den einzigartigen Geschmack und den geringen Gehalt an freien Fettsäuren von 0,1% (Säuregehalt) verdankt das Olivenöl neben den speziellen klimatischen Bedingungen vor allem der sorgfältigen Gewinnung und der einwandfreien Verarbeitung innerhalb weniger Stunden.



«Oro del Desierto» ist mit dem EU zertifizierten Bio-Label und der andalusischen Auszeichnung «Agricultura Ecológica» versehen – Garant für die Herkunft der Oliven und die einwandfreie Produktion nach streng kontrollierten Richtlinien der Europäischen Union – ein Olivenöl von höchster Qualität.

### Nährwertangaben

Eine Ration von einem 1 Esslöffel (14 g) enthalten:

100 g enthalten:

Energiewert / Kalorien	535 kJ	130 Kcal	3820 kJ	930 kcal
Fett	22%		22%	
davon Fettsäuren:				
- gesättigte Fettsäuren	3%	2 g	3%	14 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	17%	11 g	17%	78 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2%	1 g	2%	7 g
Kohlenhydrate	0%		0%	
Eiweiss	0%		0%	
Cholesterin	0%		0%	
Sodium	0%		0%	
Vitamin E	3 mg		21 mg	

### Sortiment

Preise pro 500 ml Flasche:

Olivensorte « <b>Arbequina</b> » (mild)	26.50
Olivensorte « <b>Hojiblanca</b> » (fruchtig)	26.50
Olivensorte « <b>Lechín</b> » (aromatisch)	26.50
Olivensorte « <b>Picual</b> » (sehr fruchtig)	26.50
Spezialmischung der 4 Sorten « <b>Coupage</b> »	28.00

