



EST.

MANI 1979

BLÄUEL



natives
Olivenöl
extra



Kalamata g.U.
Peloponnes

erste Güteklasse, direkt aus Oliven
ausschließlich mit
mechanischen Verfahren gewonnen

e11



BIO | VEGAN | ROHKOST**

V0227

EST. **MANI** 1979
BLÄUEL



**Von Herzen sozial.
Aus Überzeugung ökologisch.**

Wertschätzung für Mensch und Natur – dieser Leitgedanke prägt seit 1979 das Familienunternehmen Bläuel.

MANI Bio natives Olivenöl extra wird sortenrein aus Koroneiki Oliven aus der Region Kalamata gewonnen. Bauern kultivieren die Olivenbäume traditionell und ernten weitestgehend per Hand. In den Ölmühlen wird ausschließlich mechanisch kalt extrahiert. Die MANI-Experten prüfen und selektieren nur die besten Öle für Sie.

Entdecken Sie den Ursprung des MANI Olivenöls in unserem familiengeführten Bio-Hotel Mani Sonnenlink.

www.mani-sonnenlink.com



GR-BIO-03
Griechenland
Landwirtschaft



VEGAN



Kalamata g.U.
Cert. No: POC/1971-2480.12



100% griechisches natives Olivenöl extra*

*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml:

Brennwert	3404 kJ / 828 kcal
Fett	91,6 g
davon: gesättigte Fettsäuren	14,4 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	70,7 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g
Vitamin E	24,0 mg*

*200% der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen

****Rohkost:** Natives Olivenöl extra wird nicht über 27°C erhitzt

Bläuel Greek Organic Products
Pyrgos, West Mani
24024 Kalamata, Griechenland
www.mani.bio

EL 40 002

Mindestens haltbar bis/Lotnummer

Vor Licht und Wärme schützen.



5 202423 121163