



**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 gewonnen. Bauern kultivieren die Olivenbäume traditionell und ernten weitestgehend per Hand. In den Ölmöhlen 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

100% griechisches natives Olivenöl extra*

*Aus kontrolliert biologischem Anbau.

100 ml enthalten durchschnittlich:

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



GR-BIO-03
Griechenland
Landwirtschaft



Vor Licht und Wärme schützen.



5 202423 300032

V0298



e11