



BIO PLANETE
Ölmühle Moog seit 1984



Hoch erhitzbar.

Die vielseitige Alternative zu herkömmlichen Bratölen, reich an Vitamin E. Ideal zum scharfen Anbraten, Backen und Frittieren.

Brat. Olivenöl



0,5 L

Olivenöl - bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen

Hergestellt in einem Betrieb der Erdnüsse, Sesam, Mandeln, **v12** Haselnüsse und Walnüsse verarbeitet.

**Zum Frittieren geeignet.
Ölbad nach spätestens 10
Anwendungen wechseln.**

Indie Moog

Entdecken Sie
täglich die Vielfalt
unserer Bio-Öle.


classic



Durchschnittlicher Nährwert**pro 100 ml**

Energie	3404 kJ (828 kcal)
Fett	92 g
davon: gesättigte Fettsäuren	15 g
Vitamin E	27 mg (225 %*)

*der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr (Erwachsene)

Enthält weder Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß noch Salz.

0,5 L**Brat•Olivenöl**Enthält ausschließlich raffinierte Olivenöle
und direkt aus Oliven gewonnene Öle.Zutaten: 80 % raffiniertes*** Olivenöl**,
20 % natives Olivenöl**.

**Aus kontrolliert biologischem Anbau

*** Mehr dazu: www.bioplanete.com/produktion.Vor Licht und Wärme
geschützt aufbewahren.

3

445020

001755



v12

FR-BIO-01

1122 N/O 2021
Mindestens
haltbar bis Ende:
siehe unten

Huilerie Moog SAS, Route de Limoux, FR-11150 Bram