

**Erste kalte
Pressung.**

Buttrig-milder
Geschmack.
Mit dem
Geschmack
frischer Avocados,
der leicht grünen
Farbe und der
samtigen Textur
ist das Öl ideal für
alle Genießer,
die ein vielseitiges
Öl zum Verfeinern
und Braten suchen.
Perfekt für
Vinaigrettes
und Dips.

250 ml



BIO PLANETE

Ölmühle Moog seit 1984



Avocadoöl

· nativ ·



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

V1

**Zum Braten
geeignet.**

Indule Moog

Genießen
Sie unsere
Spezialitäten.


gourmet



Durchschnittlicher Nährwert	pro 100 ml
-----------------------------	------------

Energie	3367 kJ (819 kcal)
---------	--------------------

Fett	92 g
------	------

davon: gesättigte Fettsäuren	17 g
------------------------------	------

Vitamin E	9,2 mg (76 %*)
-----------	----------------

*der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr (Erwachsene)

Enthält weder Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß noch Salz.

250 ml |

Avocadoöl nativ

Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Das Öl ist naturbelassen. Bodensatz und feine Trübungen beeinträchtigen nicht die Qualität.

Bei Raumtemperatur aufbewahren
und vor Licht schützen.

3

445020

009089



V1

FR-BIO-01

Mindestens
haltbar bis
Ende:
siehe unten



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