

Artikelnummer 01020600690	GTIN-Stück  3 445020 206907	GTIN-Verpackung  3 445020 806909	eco-ID 41851	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Bio Planète

Qualität

Bio-Siegel, 100% bio, EWG 834/2007 Norm

Öko-Kontrollstelle FR-BIO-01 | ECOCERT

Herkunft

Frankreich (FR)

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Marokko

Allgemeines

Das Arganöl ist eine kostbare Rarität aus dem marokkanischen Atlasgebirge. Leicht geröstet nach Berberart ist es für Feinschmecker eine kulinarische Entdeckung.

Besonderheiten

Der Arganbaum wächst heute nur noch im südwestlichen Marokko und ist vom Aussterben bedroht. Allerdings haben sich mehrere Projekte der Aufforstung dieses Baumes angenommen. Er steht unter dem Schutz der UNESCO.

Rezeptvorschlag

Es passt ausgezeichnet zu nordafrikanischen Spezialitäten aber auch zu Salaten, Linsengerichten, Eiern, Crêpes und Nachspeisen.

Verwendung

In der orientalischen Küche hat das gesunde, aromatische Arganöl seit jeher seinen festen Platz. Tajine, Couscous, Taboulé und Salaten verleiht es mit seinem herb-nussigen Geschmack die fein exotische Note.

Zubereitung

Mit Vorsicht erhitzen.

Herstellung

Das wertvolle Öl wird aus den Früchten der Arganie gewonnen, einer Baumart, die nur noch im Südwesten Marokkos am Fuss des Atlasgebirges wächst. Nach althergebrachter Tradition schlagen die Berberfrauen die Argannüsse von Hand auf. Vor dem Pressen werden die Arganmandeln gemäss dem traditionellen Berberrezept leicht geröstet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. Mit Vorsicht erhitzen.



Artikelnummer 01020600690	GTIN-Stück  3 445020 206907	GTIN-Verpackung  3 445020 806909	eco-ID 41851	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Fisch, Gluten, Haselnuss, Hefe, Krebstier, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Lupine, Mandeln, Milch, Pfeffer, Sellerie, Senf, Weichtier, Weizen

Spuren möglich: Erdnuss, Schalenfrüchte, Sesam, Soja

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

Rohstoffe nicht jodiert ✓ vegan ✓ vegetarisch ✓

Artikelnummer 01020600690	GTIN-Stück  3 445020 206907	GTIN-Verpackung  3 445020 806909	eco-ID 41851	
-------------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Wärmebehandlung..... keine

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verp.material..... Glas
Verp. Art..... Flasche

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... herb-nussig

Angaben zu LMIV

Inverkehrbringer..... Bio Planète Ölmühle Moog SAS, Route de Limoux, 11150 Bram