

**DE** Zutaten: 100% Natives Olivenöl extra aus erster Extraktion<sup>o</sup>, Almazara Ecológica de la Rioja, Spanien. Die Gebrüder Catalán züchten, pressen und füllen selber ab. Erste Güteklasse direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Mildes Olivenöl mit ausgezeichnetem Geschmack für die kulinarische Küche. Aufbewahrungshinweise: Vor Licht und Hitze schützen. \*RAW: Kaltextraktion <27°C. **EN** Ingredients: 100% extra virgin olive oil from first extraction<sup>o</sup>, Almazara Ecológica de la Rioja, Spain. The Catalán brothers grow, press and bottle themselves. Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Mild olive oil with a taste and terroir for refined cuisine. Do not expose to sunlight or high temperatures. \*RAW: cold extraction <27°C **ES** Ingredientes: 100% aceite de oliva extra virgen primera extracción<sup>o</sup>, Almazara Ecológica de La Rioja, España. Los Hermanos Catalán cultivan, extraen y embotellan ellos mismos. Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Aceite de oliva suave con sabor y carácter para la cocina refinada. Condiciones de almacenamiento: Almacenar sin exposición a la luz y al calor. \*RAW: extracción en frío <27°C **FR** Ingrédients: huile d'olive 100% extra vierge première extraction<sup>o</sup>, Almazara Ecológica de la Rioja, Espagne. Récolte, extraction et mise en bouteille par les frères Catalán. Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement d'olives et que par des procédures mécaniques. Huile d'olive douce et fine en bouche, produit de terroir, pour une cuisine exquise. Instructions de stockage: Stocker sans exposition à la lumière et à la chaleur. \*RAW: Extrait à froid <27°C **IT** Ingredienti: 100% olio extravergine di oliva<sup>o</sup>. Non esporre alla luce solare a temperature elevate. **NL** Ingrediënten: 100% extra vierge olijfolie van eerste extractie<sup>o</sup>, Almazara Ecológica de la Rioja, Spanje. De gebroeders Catalán telen, persen en bottelen zelf. Rechtstreeks uit olijven en op mechanische wijze verkregen olijfolie van superieure kwaliteit. Milde olijfolie met smaak en terroir voor de verfijnde keuken. Bewaarvoorschriften: Bewaren zonder blootstelling aan licht en warmte. \*RAW: Koude extractie <27°C.

 **ES-ECO-027-RI**  
SPANISCHE LANDWIRTSCHAFT/SPANISH AGRICULTURE/AGRICULTURA ESPAÑA/AGRICULTURE ESPAGNOLE/AGRICOLTURA SPAGNOLA/SPAANSE LANDBOUW



N°  
N°



ORIGEN: ESPAÑA



**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA<sup>o</sup>**  
**NATIVES OLIVENÖL EXTRA AUS ERSTER KALTPRESSION & KALTEXTRAKTION**  
**HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE PREMIÈRE PRESSION & EXTRAIT À FROID**  
**EXTRA OLIJFOLIE VAN EERSTE KOUDE PERSING & KOUDE EXTRACTIE**  
**HERMANOS CATALAN**  
**100% Arbequina ecológico**  
**Denominación de Origen Protegida**  
**Aceite de la Rioja, España**



e 500 ML - 17.5 FL OZ

Gennemsnitlig næringsværdi/ Mittlerer Nährwert/  
Valor nutricional medio/Average nutritional value/  
Valeur nutritionnelle moyenne/ Valori nutrizionali  
medi/ Gemiddelde voedingswaarde/ Povprečna  
hranilna vrednost/ Genomsnittligt näringsvärde /100g

• Energie (Brennwert)/energy/valor energético/ energia/ énergie/energi/energijska vrednost	3762 kJ 900 kcal
• Fett/fat/grasas/matières grasses/grassi/ vetten/fett/lipidos/ maščobe/fett	100 g
↳ davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates/de las cuales ácidos grasos saturados/dont acides gras saturés/di cui acidi grassi saturi/waarvan verzadigde vetzuren/ dos quais ácidos gordos saturados/od tega nasičene maščobe/varav mättat fett	14 g
↳ davon einfach ungesättigte Fettsäuren/of which mono-unsaturates/de las cuales ácidos grasos monoinsaturados/dont acides gras mono-insaturés/ di cui acidi grassi monoinsaturi/waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren/dos quais ácidos gordos monoinsaturados/Od tega enkrat nenasičene maščobe varav enkelomättat fett	79 g
↳ davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren/of which polyunsaturates/de las cuales ácidos grasos poliinsaturados/dont acides gras polyinsaturés/ di cui acidi grassi polinsaturi/waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren/dos quais ácidos gordos polinsaturados/Od tega večkrat nenasičene maščobe/varav fleromättat fett	7 g
• Kohlenhydrate/carbohydrate/hidratos de carbono/glucides/carboidrati/koolhydraten/ Ogljikovi hidrati/ kolhydrat	0 g
↳ davon Zucker/of which sugars/de los cuales azúcares/dont sucres/di cui zuccheri/waarvan suikers/dos quais açúcares/od tega sladkorji/varav sockerarter	0 g
• Eiweiß/protein/proteinas/proteínas/proteine/ eiwitten/ beljakovine	0 g
• Salz/salt/sel/sale/zout/sol/suolaa	0 g
• Vitamin/vitamine/vitamina/vitamines/vitamen/ vitamini/vitamin	
↳ vit E (216 % ADI/RDI/ETM/AJ/RJ/DA/ADH/CDR/DDR/PHIT)	22 mg
↳ vit K (79 % ADI/RDI/ETM/AJ/RJ/DA/ADH/CDR/DDR/PHIT)	55 µg

• escualeno/squalene/Squalen/skvaleenia/ squalène/squaleen/esqualeno/skvalen	450 mg
• fitosteroles/Phytosteroler/phytosterols/ Phytosterole/fytosterolen/phytostérols/fitosteroli/ fytosterolen/fytosteroler/fitoesteróis	137 mg
• Polyfenoles/Polyphenols/ Polyfenoler/ Polyfenoleital/Polyphenole/Polyfenoli/Polyphénols/ Polifenoli/Polyfenolen/Polyfenoli/Polifenóis	28 mg

Mindestens haltbar bis/Best before/Consumir preferentemente antes/A  
consommer de préférence avant le/Da consumarsi preferibilmente entro  
il/Ten minste houdbaar tot LOT N°

Noble-House NV • B. Latourlei 97 • BE-2930 Brasschaat  
Info & newsletter: [www.amanprana.eu](http://www.amanprana.eu)

HERMANOS CATALAN OIL EU 28/09/2020