

DE Zutaten: 100% rotes Palmöl*. Lagern bei Zimmertemperatur, flüssig ab 30-35°C. Zum braten, wocken, backen und frittieren. Reich an Vitamin A und E. Nicht raffiniert, gebleicht oder gehärtet, Duftstoffe nicht entfernt. Nicht mit Wasserdampf behandelt damit mehr Vitamine A und E erhalten bleiben. Sorgt für den spezifischen afrikanischen oder lateinamerikanischen Geschmack und eine schöne goldene Farbe der Mahlzeiten: Braterezepte, Reis, gebackene Zwiebeln, Kartoffeln oder Spiegeleier. Weiße Bällchen im Öl? 100% natürlich und ist kein Schimmel. Entfernen? Erwärmen, bis das Öl flüssig ist und dann 3 Stunden in den Kühlschrank.

EN Ingredients: 100% red palm oil*. Keep at room temperature, melting point between 30-35°C. For roasting, stir-frying, frying and deep-fat frying. Rich in vitamins A and E. Not deodorised, not refined, not bleached or solidified. Not treated with steam for more vitamin A and E. Produces that typical African and Latin-American flavour and gives beautifully golden hues to your dishes: Moambe,

rice, stewed onions, potatoes and eggs sunny-side-up. White balls in the oil? 100% natural – no mould. Don't want them? Heat to liquify oil and put jar for 3 hours in the refrigerator.

FR Ingrédients: Huile de palme rouge 100%*. A conserver à température ambiante, liquide à partir de 30-35°C. Pour rôti, cuire, le wok et les fritures. Riche en vitamines A et E. Non désodorisée, raffinée, décolorée ou durcie. Ne chauffez pas pour profiter au maximum des vitamines A et E. Apporte aux plats les saveurs typiquement africaines et latino-américaines ainsi qu'une belle coloration dorée: Moambé, riz, oignons braisés, pommes de terre et œufs sur le plat. De petites boules blanches dans l'huile? 100% naturel et non des moisissures. Vous voulez les enlever? Rechauffer à l'état liquide et laisser 3h au réfrigérateur.

IT Ingredienti: 100% olio di palma rosso*. Conservare a temperatura ambiente, liquido da 30-35°C. Ideale per arrostire, rosolare, soffriggere e friggere. Ricco di vitamina A e E. Non deodorato, raffinato, sbiancato o soli-

dificato. Non trattata con vapore acqueo per ulteriori vitamine A ed E. Conferisce il tipico gusto africano e latino-americano e una bella doratura ai tuoi piatti: Moambe, riso, cipolle stufate, patate e uova all'occhio di bue. Bolliscono bianche nell'olio? Si tratta di un prodotto 100% naturale e privo di muffa. Vuoi eliminarle? Riscalda l'olio fino a renderlo liquido e quindi conservalo in frigorifero per 3 ore.

NL Ingrediënten: 100% rode palmolie*. Bewaren op kamertemperatuur, vloeibaar vanaf 30-35°C. Voor braden, wokken, bakken en frituren. Rijk aan vitamine A en E. Niet ontgeurd, geraffineerd, gebleekt of verhard. Niet met waterdamp behandeld voor meer vitamine A en E. Geeft de typische Afrikaanse en Latijns-Amerikaanse smaak en mooie goudkleuring aan je gerechten: Moambe, rijst, gestoofde uitjes, aardappelen en spiegeleitjes. Witte bolletjes in de olie? 100% natuurlijk, geen schimmel. Wil je ze weg? Opwarmen tot vloeibare olie en dan 3 uur in de koelkast.

*=Fair trade °=BIO

MADE IN COLOMBIA - NOBLE-HOUSE N.V. • B. LATOURLEI 97 • BE-2930 BRASSCHAAT • INFO & NEWSLETTER: WWW.AMANPRANA.EU

GNK 2663870



Mindestens haltbar bis/
Best before/A consommer avant le/
Da consumarsi preferibilmente entro
il/Tenminste houdbaar tot/Lot no.:

100% RED PALM

ROTES PALMÖL • HUILE DE PALM ROUGE

OLIO DI PALMA ROSSO • RODE PALMOLIE



AMAN PRANA

1600 ML - 54 FLOZ(UK)

*NACHHALTIG - SUSTAINABLE
DURABLE - SOSTENIBILE
DUURZAAM

Mittlerer Nährwert/Average nutritional value/Valeur nutritive moyenne/
Valori nutrizionali medi/Gemiddelde voedingswaarde pro/per/par 100g

- Energie/energy/énergie/energia/energie 3768 kJ / 900 kcal
- Fett/fat/Matières grasses/grassi/vetten 100 g
- Davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates/dont acides gras saturés/di cui acidi grassi saturi/ waarvan verzadigde vetzuren 50 g
- Davon einfach ungesättigte Fettsäuren/of which mono-unsaturates/dont acides gras mono-insaturés/di cui acidi grassi monoinsaturi/ waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren 39 g
- Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren/of which polyunsaturates/dont acides gras polyinsaturés/di cui acidi grassi polinsaturi/ waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren 11 g
- Kohlenhydrate/carbohydrates/glucides/carboidrati/koolhydraten 0 g
- Davon Zucker/of which sugars/dont sucres/di cui zuccheri/ waarvan suikers 0 g
- Ballaststoffe/fibre/fibres alimentaires/fibre/vezels 0 g
- Eiweiße/protein/protéines/proteine/eiwitten 0 g
- Salz/salt/sel/zout 0 g

- Vitamin/vitamine/vitamina/vitaminen E (208%*ETM/RDI/DJR/RDA/ADH) 25 mg
- Vitamin/vitamine/vitamina/vitaminen A (937%*ETM/RDI/DJR/RDA/ADH) 7500 µg

DE Glas ist besser für Umwelt, Geschmack und Gesundheit.
EN Glass is better for the environment, the taste and your health.
FR Le verre est meilleur pour l'environnement, la santé et le goût.
IT Il vetro è meglio per l'ambiente, il gusto e la salute.
NL Glas is beter voor milieu, smaak en gezondheid.