



Albaöl - Schwedische Rapsözübereitung mit Buttergeschmack

Produktdaten (Stand: 01. Januar 2016)

Zutaten:

Rapsöl, Emulgator (Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Aroma, Farbstoff (Beta-Carotin). Bei Albaöl ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gemäß § 9 ZZulV) nicht erforderlich.

Nährwert pro 100 g Albaöl:

Brennwert	ca. 3700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	7 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Fettsäurezusammensetzung pro 100 g:

gesättigte Fettsäuren	7 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	64 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	29 g
davon Omega-3-Fettsäuren	9 g
davon Omega-6-Fettsäuren	20 g

Verpackung:

Art.-Nr.	403403	403402	403416
GTIN-13:	7313844034036	7313844034029	7313844034166
Verpackungseinheit:	10-l-Kanister	5-l-Kanister	2-l-Flasche
Gebindegröße:	10 l	5 l	2 l
Maße (LxBxH)	220 x 190 x 310 mm	195 x 125 x 300 mm	130 x 90 x 260 mm
Brutto-/Nettogewicht Kanister	9,535 kg / 365 g	4,745 kg / 160 g	1,926 kg / 92 g
Gebinde je Palette:	80	144	360
Palettenhöhe:	1400 mm	1300 mm	1500 mm
Bruttogewicht Palette:	790 kg	710 kg	733 kg

Haltbarkeit:

365 Tage ab Herstellungsdatum (Restlaufzeit bei Anlieferung: mindestens 270 Tage).

Lagerung:

Normal, ungekühlt haltbar.

Allergie- und GMO-Information:

Albaöl wurde 2009 als erstes Speiseöl weltweit mit dem Qualitätssiegel der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF) ausgezeichnet.

Albaöl enthält keines der unten aufgeführten Allergene:

- Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben.

Albaöl enthält keine gentechnisch modifizierten Inhaltsstoffe oder Substanzen, die von gentechnisch modifizierten Produkten stammen.

Mikrobiologische und sensorische Information:

Ständige Kontrollen garantieren die gleichbleibend hohe Güte und Qualität. Spezifizierte Daten können durch Antrag erhalten werden.

Rezepte, ernährungsphysiologische und küchentechnische Infos, FAQs, Bezugsquellen: www.albaeol.de

Hersteller:

Taste of Sweden
Box 74
247 24 DALBY
SCHWEDEN
Telefon: +46-(0)46 20 56 30
Telefax: +46-(0)46 20 11 86
E-Mail: info@taste-of-sweden.com
Internet: www.taste-of-sweden.com

Generalagent für Deutschland:

Lohkamp & Schmilewski GmbH
Piperweg 55
33813 OERLINGHAUSEN
DEUTSCHLAND
Telefon: 05202-91 27 0
Telefax: 05202-91 27 20
E-Mail: mail@taste-of-sweden.de
Internet: www.taste-of-sweden.de



Albaöl – kurze Produktbeschreibung

- Schwedische Rapsözübereitung mit Buttergeschmack.
- Sehr hitzestabil (Rauchpunkt: 230 °C) und damit in der warmen Küche für alle Zubereitungen einsetzbar: Braten, Sautieren, Abschmelzen, Backen, Grillen, Dünsten (Ausnahme: Frittieren).
- Auch für den Kombidämpfer/Konvektomaten geeignet.
- Sehr sparsam einsetzbar, da Albaöl im Unterschied zu Butter oder Margarine keine Wasserphase enthält und sehr dünnflüssig ist.
- Ideal als Dressingbasis, da es sich problemlos mit Wasser und Essig emulgieren lässt.
- Rein pflanzlich und von Natur aus laktose-, milcheiweiß-, gluten- und salzfrei.
- Als weltweit erstes Speiseöl mit dem Qualitätssiegel der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF) ausgezeichnet, da Albaöl keines der 14 deklarationspflichtigen Allergene enthält.
- Hoher Anteil an natürlichen Omega-3-Fettsäuren (9 g in 100 g Albaöl).
- Eine Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. § 9 ZzulV) ist bei Albaöl nicht erforderlich.

Hersteller:

Taste of Sweden Telefon: +46-(0)46 20 56 30
Box 74 Telefax: +46-(0)46 20 11 86
247 24 DALBY E-Mail: info@taste-of-sweden.com
SCHWEDEN Internet: www.taste-of-sweden.com

Generalagent für Deutschland:

Lohkamp & Schmilewski GmbH Telefon: 05202-91 27 0
Piperweg 55 Telefax: 05202-91 27 20
33813 OERLINGHAUSEN E-Mail: mail@taste-of-sweden.de
DEUTSCHLAND Internet: www.taste-of-sweden.de