

Durch lichtgeschütztes Zentrifugieren und die optimale Lagerung bleiben die wertvollen Polyphenole erhalten. Das Ergebnis ist PHEN'OLIO – ein frisch-fruchtig-herb-scharfes Öl, das anders ist als alle Olivenöle, die Sie je gekostet haben. Olivenölpolyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen.

Erste-Güteklasse-Olivenöl – direkt aus Oliven mit mechanischem Verfahren gewonnen. Vor Wärme und Licht geschützt lagern.

PHEN'OLIO is centrifuged protected from the light and stored under optimal conditions. This preserves the valuable polyphenols, making it fruity, fresh & with a hint of tartness, maybe unlike any other olive oil you've ever tasted. Olive oil polyphenols contribute to the protection of blood lipids from oxidative stress.

Superior category olive oil – directly from olives and solely by mechanical means. Store away from heat and light.

artgerecht

# PHEN'OLIO

EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL  
NATIVES OLIVENÖL  
EXTRA  
—  
BIO  
ORGANIC

/ 500 ml

Schutz von  
LDL-Cholesterin  
vor oxidativem Stress  
durch sehr hohen Gehalt  
an natürlichen Polyphenolen

Positive Wirkung bereits  
ab einer täglichen Einnahme  
von 20 g Olivenöl

Inhalt / Amount	Pro / Per 100 g
Brennwert / Energy / (kJ/kcal)	3.699 / 884
Fettgehalt / Fat	100 g
gesättigt / saturated	13 g
mehrfach ungesättigt / polyunsaturated	8 g
einfach ungesättigt / monounsaturated	79 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	0 g
Eiweiß / Protein	0 g
Salz / Sodium	0 g

#### Natives Olivenöl extra

Ursprung: Spanien  
Nettofüllmenge: 500 ml  
Mindestens haltbar bis Ende: siehe unten

#### Extra virgin olive oil

Origin: Spain  
Net content: 500 ml  
Best before end: see below



DE-ÖKO-006  
EU-Landwirtschaft  
EU Agriculture



[www.artgerecht.com](http://www.artgerecht.com)  
artgerecht gmbh  
Börsenstraße 2-4  
60313 Frankfurt am Main



4 260474 151769

Art.Nr.: 15176  
v 0221