

**DE** Zutaten: 100% rotes Palmöl<sup>°\*</sup>. Lagern bei Zimmertemperatur, flüssig ab 30-35°C. Zum braten, wocken, backen und frittieren. Reich an Vitamin A und E. **ES** Ingredientes: Aceite de palma roja<sup>°\*</sup>. Conservar a temperatura ambiente, punto de fusión entre 30-35°C. Para asar, saltear, cocinar a la plancha y freír. Rico en carotenos y Vit. A & E. **FR** Ingrédients: Huile de palme rouge 100%<sup>°\*</sup>. A conserver à température ambiante, liquide à partir de

Mindestens haltbar bis/Major antes/  
A consumer de préférence avant le/  
Da consumarsi preferibilmente entro il/  
Ten minste houdbaar tot LOT

30-35°C. Pour grillades, cuissons, woks et fritures. Riche en vitamines A et E. **IT** Ingredienti: 100% olio di palma rosso<sup>°\*</sup>. Conservare a temperatura ambiente, liquido da 30-35°C. Ideale per arrostitire, rosolare, soffriggere e friggere. Ricco di vitamina A e E. **NL** Ingrediënten: 100% rode palmolie<sup>°\*</sup>. Bewaren op kamertemperatuur, vloeibaar vanaf 30-35°C. Voor braden, wokken, bakken en frituren. Rijk aan vitamine A en E. <sup>°</sup>=Fair trade, <sup>°</sup>=BIO



CNK 2663839

# 100% RED PALM

ROTES PALMÖL • HUILE DE PALM ROUGE  
OLIO DI PALMA ROSSO • RODE PALMOLIE



325 ML - 11 FLOZ

Mittlerer Nährwert/Valor nutricional medio/ Valeur nutritive moyenne/ Valori nutrizionali medi/ Gemiddelde voedingswaarde	pro/ per/ par 100g
• Energie/energia/énergie/energie	3768 kJ/900 kcal
• Fett/grasas/Matières grasses/grassi/vetten	100 g
- Davon gesättigte Fettsäuren/de los cuales ácidos grasos saturados/dont addes gras saturés/di cui acidi grassi saturi/waarvan verzadigde vetzuren	50 g
- Davon einfach ungesättigte Fettsäuren/de los cuales ácidos grasos monoinsaturados/dont acides gras mono-insaturés/di cui acidi grassi monoinsaturi/waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	39 g
- Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren/de los cuales ácidos grasos poliinsaturados/dont acides gras polyinsaturés/di cui acidi grassi poliinsaturi/waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	11 g
• Kohlenhydrate/carbohidratos/glucidos/carboidrati/koolhydraten	0 g

- Davon Zucker/de los cuales azúcares/dont sucres/di cui zuccheri/waarvan suikers 0 g
- Ballaststoffe/fibra/fibres alimentaires/fibre/vezels 0 g
- Eiweiße/proteína/protèines/proteine/elwitten 0 g
- Salz/sal/sel/sale/zout 0 g
- Vitamin/vitamins/vitamina/vitamines E (208% \*ETM/RDI/AJR/RDA/ADH) 25mg
- Vitamin/vitamins/vitamina/vitamines A (937% \*ETM/RDI/AJR/RDA/ADH) 7500µg



**NACHHALTIG - SUSTAINABLE  
DURABLE - SOSTENIBILE  
DUURZAAM**



<sup>°</sup>BE-BIO-02  
Nicht-EU Landwirtschaft  
Agricoltura non UE  
Agriculture non-UE/Agricoltura non UE / Niet-EU Landbouw

INFO & NEWSLETTER: [WWW.AMANPRANA.EU](http://WWW.AMANPRANA.EU)  
MADE IN COLOMBIA • NOBLE HOUSE N.V.  
B. LATOUREL 97 • BE-2930 BRASSCHAAT

**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 rôtir, cuire, le wok et les fritures. Riche en vitamines A et E. Non désodorisée, raffinée, décolorée ou endurcie. 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 arrostitire, 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. Bollicine 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.

\*=Nachtig, sustainable, durable, sostenibile, duurzaam \*=BIO

+55 YANG BOVIS: 11.500 GI:0 PRODUCT GROWN IN COLOMBIA - NOBLE-HOUSE N.V. • B. LATOURLEI 97 • B-2930 BRASSCHAAT • BELGIUM  
INFO & NEWSLETTER: WWW.NOBLE-HOUSE.TK

CNK 2663870



76-810-02  
Nicht-EU Landwirtschaft  
non-EU from EU Agriculture  
Agriculture non UE  
Non-EU Landbouw



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

# 100% RED PALM ÖL • OIL • HUILE • OLIO • OLIE



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/energie/energia	3768 kJ / 900 kcal
• Fett/fat/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 poly-insaturés/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/proteines/proteine/eiwitten	0 g
• Salz/salt/sel/sali/zout	0 g

• Vitamin/vitamine/vitamins/vitaminen E (208%\*ETM/RDI/DJR/RDA/ADH) 25 mg  
• Vitamin/vitamine/vitamins/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.