

OWOLOVO

PRODUKT
POLSKI



PL-EKO-07
Rolnictwo Polska

WYGODNE
OPAKOWANIE
AŻ 200G



BEZ
KONSERWANTÓW



BEZ
SZTUCZNYCH
BARWNIKÓW

STWORZONE
Z NATURY



OWOC



MIŁOŚĆ



OWOLOVO



Składniki:
100% przecier z EKO jabłek

Nie zawiera alergenów!

Wartości odżywcze w 100g

Wartość energetyczna 214 kJ/**51 kcal**; **białko 0,38 g**; tłuszcz 0,2 g; węglowodany 13,4 g, w tym cukry 9,8 g; błonnik 1,5 g; sól (zawartość wynikająca z obecności naturalnie występującego sodu) 2,0 mg.



Składniki:
90% przecier z EKO jabłek
10% przecier z EKO malin

Nie zawiera alergenów!

Wartości odżywcze w 100g

Wartość energetyczna 240 kJ/**57 kcal**; **białko 0,3 g**; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 13,1 g, w tym cukry 13 g; błonnik 1,5 g; sól (zawartość wynikająca z obecności naturalnie występującego sodu) 1,8 mg.



Składniki:
75% przecier z EKO jabłek
25% przecier z EKO marchwi

Nie zawiera alergenów!

Wartości odżywcze w 100g

Wartość energetyczna 210 kJ/**49 kcal**; **białko 0,3 g**; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 11,8, w tym cukry 10,7 g; błonnik 0,5 g; sól (zawartość wynikająca z obecności naturalnie występującego sodu) 0,04 mg.



Składniki:
88% przecier z EKO jabłek
12% przecier z EKO wiśni

Nie zawiera alergenów!

Wartości odżywcze w 100g

Wartość energetyczna 235 kJ/**55 kcal**; **białko 0,3 g**; tłuszcz 0,1 g; węglowodany 13,1 g, w tym cukry 13,1 g; błonnik 1,5 g; sól (zawartość wynikająca z obecności naturalnie występującego sodu) 2,5 mg.



Jestem EKO bo?

- 🌿 Żywność EKO pochodzi z kontrolowanych upraw, której zasady oparte są na regulacjach prawnych UE.
- 🌿 Do uprawy roślin zabrania się stosowania sztucznych i syntetycznych nawozów mineralnych.
- 🌿 Ważną rolę pełni płodozmian oraz dbałość o żyzność gleby.
- 🌿 Ograniczenie użycia pestycydów. Dopuszcza się stosowanie preparatów wirusowych i bakteryjnych, wyciągów roślinnych i innych środków naturalnych.
- 🌿 Niedozwolone jest stosowanie syntetycznych regulatorów wzrostu, ani zaprawianie nasion i materiału sadzeniowego
- 🌿 Surowce EKO w porównaniu do surowców konwencjonalnych to wyższy procent suchej masy i mniej wody, to wyższa gęstość energetyczna produktu i większa ilość dostarczanych składników mineralnych do organizmu. To również większa zawartość witaminy C. EKO surowce charakteryzuje się ponadto wyższą jakością smakowo- aromatyczną
- 🌿 W przetwórstwie nie mogą być stosowane syntetyczne dodatki i substancje wspomagające, mikroorganizmy zmienione w drodze inżynierii genetycznej GMO . Napromienianie żywności jest również zabronione.
- 🌿 Wieloskładnikowe produkty muszą zawierać co najmniej 95% składników EKO .
- 🌿 Surowce i produkty EKO to żywność certyfikowana na każdym etapie i kontrolowana na każdym etapie przez Certyfikowane Jednostki oraz IJHARS.