

# QUINTA DO CRASTO OLIVENÖL NATIV EXTRA "PREMIUM" 0.1G 50CL



## 50cl

#### Marke

Quinta do Crasto

# **Herkunft Land**

Portugal

### **Herkunft Region**

Douro

#### Herstellungsprozess

Gewonnen aus den Früchten von 2.640 jahrhundertealten Olivenbäumen auf dem Weingut Quinta do Crasto im Cima Corgo (Douro). Verwendete Sorten: Cobrançosa, Madural und Negrinha de Freixo. Gepresst aus handgelesenen, perfekt gereiften Oliven. Auf dem Boden liegende Oliven werden nicht für die Olivenölproduktion verwendet. Mechanische Extraktion bei niedrigen Temperaturen, unter Verwendung traditioneller Schleifsteinmühlen, gefolgt von einer kontinuierlichen Zweiphasen-Extraktion. Der Dekantierungsprozess dauert zwischen 2 und 3 Monaten.

Zutatenliste

Extra natives
Olivenöl,
gewonnen aus
den Olivensorten
Cobrançosa,
Madural und
Negrinha do
Freixo

821

3435.06

Energie in kcal

Energie in kJ

davon gesättigte Fettsäuren

Fett

ettsäuren 13.1

HIT 19.90

(inkl. MwSt.)