

ESPORÃO OLIVENÖL VIRGEM EXTRA 3L

**3l****Marke**

Esporão

Herkunft Land

Portugal

Herkunft Region

Alentejo

Herstellungsprozess

Arbequina, Cobrançosa, Cordovil, Frantoio, Galega, Maçanilha. Die Oliven werden getrennt nach Sorten transportiert. Kalt extrahiert bei maximal 24°C direkt nach der Ernte - sortenrein verarbeitet im Esporão-eigenen Bio-Mühlensystem. Dank kontrollierter Verarbeitung bleiben Terroir und Fruchtcharakter erhalten.

Säuregehalt

0.5%

Zutatenliste

Mit 0.5 % Säure bleibt dieses Olivenöl im Spitzenbereich naturbelassener Öle mit authentischem Charakter.

Energie in kcal

822

Energie in kJ

3439

Fett

91.3

davon gesättigte Fettsäuren

13.5

HIT 78.00

(inkl. MwSt.)