

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.)