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
Energie in kcal	821
Energie in kJ	3435.06
davon gesättigte Fettsäuren	13.1
Fett	91.2

19.90
(inkl. MwSt.)