

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

Quinta do Crasto

Quinta do Crasto Olivenöl Nativ Extra "Premium" 0.1g (50cl)



Quinta do Crasto

Portugal

Douro

Mechanischen Ernte mit Hilfe von Olivenschüttlern und Vibrationserntemaschinen. Diese Technik verhindert, dass die Olivenbäume beschädigt werden. Die Oliven werden in 25 kg Plastikkisten verpackt und zu einer traditionellen Olivenölmühle transportiert. 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.

Aktuell 17.90

(inkl. MwSt.)