

ESPORÃO OLIVENÖL AZEITE VIRGEM EXTRA GIFT SET WITH TASTING PLATE



Plate

Marke

Esporão

Herkunft Land

Portugal

Herkunft Region

Alentejo

Herstellungsprozess

Die biologisch angebauten Galega-Oliven werden wenige Stunden nach der Ernte verarbeitet und ausschliesslich mechanisch bei maximal 24 °C kalt extrahiert, um Frische und Aromatik optimal zu bewahren. Nach der Zentrifugation wird das Olivenöl unmittelbar filtriert und abgefüllt, wodurch seine hohe Qualität und sortentypische Charakteristik erhalten bleiben.

Verpackung

Geschenckpackung

49.00

(inkl. MwSt.)