

KÄLTE EXTRAKTION

Natives Olivenöl extra ÖL

Produktionsgebiet:

Nordlich von Bari, Apulien

Olivensorten:

60% Ogliarola und 40% Coratina

Ernte:

Von Hand auf Planen, bis zum 31. Dezember

Verarbeitung:

Innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte durch Kaltextrahierung

Pressung:

Mit Mühlensteinen aus Granit

Farbe:

Goldgelb mit olivgrünen Reflexen

Geruch:

Mittelfruchtig mit grasigen Einschlägen

Geschmack:

Fruchtig mit einem Beigeschmack von Mandeln

Anwendung:

Zum Anrichten von Salaten, Nudelgerichten, Suppen.
Auch zum Kochen und Braten geeignet.

Erhältliche Formate:

Flasche 0,50 l.

Nährwerte pro 100 ml

Energie 3389 kJ/824 kcal

Fett 92g

-davon gesättigte Fettsäuren 13g

Kohlenhydrate 0g

- davon Zucker 0g

Eiweiß 0g

Salz 0g

An einem kühlen und dunklen Ort, fern von Hitzequellen, lagern.

