

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



50cl

Marke

Quinta do Crasto

Herkunft Land

Portugal

Herkunft Region

Douro

Herstellungsprozess

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 19.90

(inkl. MwSt.)