

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

16.90

(inkl. MwSt.)