# ESPORÃO SELECÇAO OLIVENÖL AZEITE VIRGEM EXTRA BIO 50CL




**50cl**

**Marke**
Esporão

**Herkunft Land**
Portugal

**Herkunft Region**
Alentejo

**Herstellungsprozess**
Die Oliven werden zur sofortigen Weiterverarbeitung in die Herdade do Esporão gebracht. Die Gewinnung beginnt mit einem schnellen Schleifen der Früchte. Nach dem auf den Boden ein Teig entsteht, wird dieser bei sehr niedrigen Temperaturen kurz zerkleinert, so dass das Öl aus den Zellstoffzellen der Oliven freigesetzt werden kann, und die charakteristischen Aromen der Sorten, die dieses Olivenöl kennzeichnen, erhalten bleiben. Der Teig wird dann in den Dekanter geschickt, wo das Olivenöl vom "Trester" und Wasser getrennt wird, was zu einem Olivenöl führt, welcher noch Feuchtigkeit und Verunreinigungen enthält. Das Olivenöl wird durch Zentrifugation gereinigt und dann sofort gefiltert und abgefüllt.

**Säuregehalt**
0.2%

| | |
|---|---|
| Zutatenliste | Extra natives Olivenöl, gewonnen aus den Olivensorten Galega,Cobrançosa |
| Energie in kcal | 821 |
| Energie in kJ | 3435.06 |
| Fett | 91.2 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 13.1 |

**17.50**

(inkl. MwSt.)