

ESPORÃO OLIVENÖL VIRGEM EXTRA 25CL



25cl

Marke

Esporão

Herkunft Land

Portugal

Herkunft Region

Alentejo

Herstellungsprozess

Arbequina, Cobrançosa, Cordovil, Frantoio, Galega, Maçanilha. Die Oliven werden getrennt nach Sorten transportiert. Kalt extrahiert bei maximal 24?°C direkt nach der Ernte - sortenrein verarbeitet im Esporãoeigenen Bio-Mühlensystem. Dank kontrollierter Verarbeitung bleiben Terroir und Fruchtcharakter erhalten.

Säuregehalt

0.5%

Zutatenliste Mit 0.5 % Säure ist

dieses Olivenöl im Spitzenbereich naturbelassener Öle mit authentischem

Charakter.

Energie in kcal 822

Energie in kJ 3439

ett 91.3

davon gesättigte Fettsäuren 13.5

HIT 9.60

(inkl. MwSt.)