

# ESPORÃO OLIVENÖL VIRGEM EXTRA 3L



**3l**

**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 Esporão-eigenen Bio-Mühlensystem. Dank kontrollierter Verarbeitung bleiben Terroir und Fruchtcharakter erhalten.

**Säuregehalt**

0.5%

**Zutatenliste**

Mit 0.5 % Säure bleibt dieses Olivenöl im Spitzenbereich naturbelassener Öle mit authentischem Charakter.

Energie in kcal

822

Energie in kJ

3439

Fett

91.3

davon gesättigte Fettsäuren

13.5

**HIT 78.00**

(inkl. MwSt.)