

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



50cl

Fabricant

Quinta do Crasto

Processus de fabrication

Huile issue de 2 640 oliviers centenaires du domaine Quinta do Crasto (Cima Corgo, Douro). Variétés : Cobrançosa, Madural, Negrinha de Freixo. Extraction à froid, savoir-faire artisanal. Les olives tombées au sol ne sont pas utilisées pour la production d'huile d'olive. Extraction mécanique à basse température, en utilisant des moulins à meules traditionnels, suivie d'une extraction continue en deux phases. Le processus de décantation dure entre 2 et 3 mois.

Liste des ingrédients

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

19.90

(y compris la TVA)