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)