

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



50cl

Fabricant

Quinta do Crasto

Processus de fabrication

Récolte mécanique à l'aide de secoueurs d'olives et de récolteuses vibrantes. Cette technique permet d'éviter d'endommager les oliviers. Les olives sont emballées dans des caisses en plastique de 25 kg et transportées vers un moulin à huile d'olive traditionnel. 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

actuel 16.90

(y compris la TVA)