

ESPORÃO OLIVENÖL VIRGEM EXTRA 50CL



50cl

Fabricant

Esporão

Processus de fabrication

Arbequina, Cobrançosa, Cordovil, Frantoio, Galega, Maçanilha. Extraction à froid (=?24?°C) juste après la récolte, au moulin d'Esporão. Tri des variétés à l'arrivée pour préserver l'identité des terroirs.

Liste des ingrédients Avec 0,5 % d'acidité, cette

huile d'olive demeure dans le haut de gamme des huiles naturelles au caractère

authentique.

Energie in kcal 822

Energie in kJ 3439

Fett 91.3

davon gesättigte Fettsäuren 13.5

HIT 16.80

(y compris la TVA)