

ESPORÃO OLIVENÖL AZEITE VIRGEM EXTRA GIFT SET WITH TASTING PLATE



Plate

Fabricant

Esporão

Processus de fabrication

Les olives Galega issues de l'agriculture biologique sont transformées quelques heures seulement après la récolte et extraites exclusivement par procédé mécanique à froid, à une température maximale de 24 °C. L'huile est ensuite immédiatement filtrée et mise en bouteille afin de préserver toute sa fraîcheur et son expression aromatique.

49.00

(y compris la TVA)