

ESPORÃO OLIVENÖL VIRGEM EXTRA 3L



3l

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

78.00

(y compris la TVA)