QUINTA DO CRASTO OLIVENÖL NATIV EXTRA "SELECTION" 0.2G 50CL



50cl

Fabricant
Quinta do Crasto

Processus de fabrication
Issu de 4 500 oliviers de la Quinta da Cabreira, dans le Haut-Douro. Variétés : Cobrançosa et Madural, cultivées dans un terroir d'exception. Récolte mécanique des olives à l'aide de secoueurs 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.

Fett	91.2g
davon Zucker	0.00g
Eiweiss	0.00g
Salz	0.00g
davon gesättigte Fettsäuren	13.1g
Kohlenhydrate	0.00

14.90
(y compris la TVA)