

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



50cl

Marke

Quinta do Crasto

Herkunft Land

Portugal

Herkunft Region

Douro

Herstellungsprozess

Mechanischen Ernte mit Hilfe von Olivenschüttlern und Vibrationserntemaschinen. Diese Technik verhindert, dass die Olivenbäume beschädigt werden. Die Oliven werden in 25 kg Plastikkisten verpackt und zu einer traditionellen Olivenölmühle transportiert. Auf dem Boden liegende Oliven werden nicht für die Olivenölproduktion verwendet. Mechanische Extraktion bei niedrigen Temperaturen, unter Verwendung traditioneller Schleifsteinmühlen, gefolgt von einer kontinuierlichen Zweiphasen-Extraktion. Der Dekantierungsprozess dauert zwischen 2 und 3 Monaten.

Zutatenliste

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

Aktuell 19.90
(inkl. MwSt.)