ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

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.)