ESPORÃO DOP NORTE OLIVENÖL AZEITE VIRGEM EXTRA 50CL



50cl

Marke
Esporão

Herkunft Land
Portugal

Herkunft Region
Alentejo

Herstellungsprozess
Die Oliven werden separat nach Sorte geerntet und zur sofortigen Weiterverarbeitung in die Herdade do Esporão gebracht. Die Gewinnung beginnt mit einem schnellen Schleifen der Früchte. Nach dem auf den Boden ein Teig entsteht, wird dieser bei sehr niedrigen Temperaturen kurz zerkleinert, so dass das Öl aus den Zellstoffzellen der Oliven freigesetzt werden kann, und die charakteristischen Aromen der Sorten, die dieses Olivenöl kennzeichnen, erhalten bleiben. Der Teig wird dann in den Dekanter geschickt, wo das Olivenöl vom "Trester" und Wasser getrennt wird, was zu einem Olivenöl führt, welcher noch Feuchtigkeit und Verunreinigungen enthält. Das Olivenöl wird durch Zentrifugation gereinigt und dann sofort gefiltert und abgefüllt.

Säuregehalt
0.3%

Zutatenliste	Extra natives Olivenöl, gewonnen aus den Olivensorten Cobrançosa und Galega
davon gesättigte Fettsäuren	13.1
Energie in kcal	821
Energie in kJ	3435.06
Fett	91.2

15.80

(inkl. MwSt.)