ESPORÃO OLIVENÖL VIRGEM EXTRA "OLIVAL DOS ARIFFES" BIO 50CL



50cl

Marke
Esporão

Herkunft Land
Portugal

Herkunft Region
Alentejo

Herstellungsprozess
Die Ernte begann mit der Arbequina Sorte, die reifer ist, und endete mit der Sorte Cobrançosa. Die Oliven wurden in Anhängern transportiert und wurden unmittelbar nach der Ernte in die Ölmühle, im Herzen von Herdade do Esporão, gebracht und sofort verarbeitet. 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. Da es sich um ein Bio-Olivenöl handelt, braucht es eine gründliche Trennung vom Feld zur Flasche.

Säuregehalt
0.2%

Zutatenliste	Ein biologisches Terroir-Olivenöl, aus den Olivensorten Cobrançosa,Arbequina. Das mit Frische, Tiefe und handwerklicher Sorgfalt die Essenz des Alentejo ins Glas bringt. Nur 0.2% Säuregehalt.
Energie in kcal	821
Energie in kJ	3435.06
Fett	91.2
davon gesättigte Fettsäuren	13.1

18.50

(inkl. MwSt.)