ESPORÃO DOP NORTE OLIVENÖL AZEITE VIRGEM EXTRA 50CL



50cl

Fabricant
Esporão

Processus de fabrication
Les olives sont récoltées séparément selon leur variété et amenées à l'Herdade do Esporão pour être immédiatement transformées. L'extraction commence par un broyage rapide des fruits. Après avoir formé une pâte sur le sol, celle-ci est brièvement broyée à très basse température, ce qui permet de libérer l'huile des cellules cellulaires des olives et de conserver les arômes caractéristiques des variétés qui caractérisent cette huile d'olive. La pâte est ensuite envoyée dans le décanteur, où l'huile d'olive est séparée du 'marc' et de l'eau, ce qui donne une huile d'olive qui contient encore de l'humidité et des impuretés. L'huile d'olive est purifiée par centrifugation, puis immédiatement filtrée et mise en bouteille.

Liste des ingrédients	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
(y compris la TVA)