ESPORÃO OLIVENÖL VIRGEM EXTRA 3L



3l

Fabricant
Esporão

Processus de fabrication
Arbequina, Cobrançosa, Cordovil, Frantoio, Galega, Maçanilha. Extraction à froid (=?24?°C) juste après la récolte, au moulin d'Esporão. Tri des variétés à l'arrivée pour préserver l'identité des terroirs.

Liste des ingrédients	Avec 0,5 % d'acidité, cette huile d'olive demeure dans le haut de gamme des huiles naturelles au caractère authentique.
Energie in kcal	822
Energie in kJ	3439
Fett	91.3
davon gesättigte Fettsäuren	13.5

59.50
(y compris la TVA)