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



50cl

Fabricant
Esporão

Processus de fabrication
La récolte a commencé par la variété Arbequina, qui est plus mûre, et s'est terminée par la variété Cobrançosa. Les olives étaient transportées dans des remorques et, immédiatement après la récolte, elles étaient amenées au moulin à huile, au cour de Herdade do Esporão, où elles étaient immédiatement traitées. 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. Comme il s'agit d'une huile d'olive bio, elle nécessite une séparation minutieuse du champ à la bouteille.

Liste des ingrédients	Une huile d'olive biologique de terroir, issue des variétés Cobrançosa et Arbequina. Elle apporte dans votre verre toute la fraîcheur, la profondeur et le savoir-faire artisanal de l'Alentejo.
Energie in kcal	821

Energie in kJ	3435.06
Fett	91.2
davon gesättigte Fettsäuren	13.1

18.50

(y compris la TVA)