

ESPORÃO OLIVENÖL AZEITE VIRGEM EXTRA "DOP NORTE" 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

14.50
(inkl. MwSt.)