ESPORÃO OLIVENÖL VIRGEM EXTRA 25CL



25cl

Marke
Esporão

Herkunft Land
Portugal

Herkunft Region
Alentejo

Herstellungsprozess
Arbequina, Cobrançosa, Cordovil, Frantoio, Galega, Maçanilha. Die Oliven werden getrennt nach Sorten transportiert. Kalt extrahiert bei maximal 24?°C direkt nach der Ernte - sortenrein verarbeitet im Esporão-eigenen Bio-Mühlensystem. Dank kontrollierter Verarbeitung bleiben Terroir und Fruchtcharakter erhalten.

Säuregehalt
0.5%

Zutatenliste	Mit 0.5 % Säure ist dieses Olivenöl im Spitzenbereich naturbelassener Öle mit authentischem Charakter.
Energie in kcal	822
Energie in kJ	3439
Fett	91.3
davon gesättigte Fettsäuren	13.5

7.50
(inkl. MwSt.)