

# Risca Grande Basilicum

Produzent: Olival da Risca

Qualitätsstufe: Extra Virgem - Natives Olivenöl extra, Erstpressung, kaltgespresst - **Demeter**

Produktart: Olivenöl

Anbaugebiet / Olivensorte(n)	VE	Inhalt
------------------------------	----	--------

Alentejo	9	0,1 L
----------	---	-------

98% Oliven, 2% Basilikum

aus eigenem ökologischem Anbau

## Über den Olivenhain

**Bodenbeschaffenheit:** Ton-und kalkhaltige Böden

**Ø Alter der Bäume**

**jährlicher Ertrag:**

## Analysedaten

Säure: 0,11% maximal      Einfach ungesättigte Fettsäuren: 69,2g      Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 6,1g

Enthält Vitamin K, Vitamin E und natürliche Antioxidantien

## Herstellung

Die Oliven werden sofort nach der Ernte in der eigenen Ölmühle des Hofes gemahlen und anschließend einer sanften Kaltabsaugung unterzogen. Dieses Verfahren sorgt dafür, dass alle wertvollen Zutaten der Oliven konserviert werden, was zu exzellenten Olivenölen mit intensiver grüner bis goldgelber Farbe, einem fruchtigen Geschmack und einem charakteristischen Geschmack führt.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** -

**Nase:** -

**Gaumen:** mild, mit leichtem Basilikumaroma

**Passend dazu:** Tomaten, Salate, Nudelgerichte, Käse oder zum dippen

**Aufbewahrung:** nach Anbruch kühl und dunkel lagern

**Empfehlung:** -

