

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

Produktart: Olivenöl

Anbaugebiet / Olivensorte(n)	VE	Inhalt
Alentejo 96,5% Oliven, 3,5% Knoblauch aus eigenem ökologischem Anbau	9	0,1 L

Über den Olivenhain

Bodenbeschaffenheit: Ton-und kalkhaltige Böden
Ø Alter der Bäume
jährlicher Ertrag:

Analysedaten

Säure: 0,12% 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 Knoblauchgeschmack
Passend dazu: -
Aufbewahrung: nach Anbruch kühl und dunkel lagern
Empfehlung: -

VE=Verpackungseinheit / Gebinde

