

# Herdade dos Cotéis Extra Virgem D.O.P. Moura

Produzent: Herdade dos Cotéis

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

Produktart: Olivenöl

| Anbaugebiet / Olivensorte(n)          | VE | Inhalt |
|---------------------------------------|----|--------|
| Alentejo<br>Galega, Cordovil, Verdeal | 12 | 0,5 L  |

## Über den Olivenhain

|                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| <b>Bodenbeschaffenheit:</b> | Ton-und kalkhaltige Böden |
| <b>Ø Alter der Bäume</b>    | -                         |
| <b>jährlicher Ertrag:</b>   | -                         |

## Analysedaten

Säure: 0,3° maximal      Einfach ungesättigte Fettsäuren: 71,8%      Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 6,3%  
Enthält Vitamin K, Vitamin E und natürliche Antioxidantien

## Herstellung

Aromaschonendes Extrahieren des Öls durch Zentrifugieren bei max. 27°C garantiert höchste Qualität.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** Grün mit gelblichem Einschlag  
**Nase:** fruchtig, süßlich, blumig  
**Gaumen:** fruchtig, würzig, mit Aromen von grünem Apfel und grünen Oliven  
**Passend dazu:** Salate und zum Verfeinern von Saucen, Suppen, Dips uvm.  
**Aufbewahrung:** nach Anbruch kühl und dunkel lagern  
**Empfehlung:** -

