

# Quinta do Crasto Premium Extra Virgem

Produzent: Quinta do Crasto

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

Produktart: Olivenöl

Anbaugebiet / Olivensorte(n)	VE	Inhalt
Douro	6	0,5 L
Cobrançosa, Madural, Negrinha de Freixo		

## Über den Olivenhain

<b>Bodenbeschaffenheit:</b>	Ton-Schiefer
<b>Ø Alter der Bäume</b>	sehr alte Baumbestände
<b>jährlicher Ertrag:</b>	n.a.

## Analysedaten

Säure: ≤ 0,3%      Einfach ungesättigte Fettsäuren: 71,8%      Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 6,3%

Enthält Vitamin K, Vitamin E und natürliche Antioxidantien

## Herstellung

Mechanische Extraktion bei niedrigen Temperaturen (weniger als 30 ° C) mit herkömmlichen Schleifmühlen, gefolgt von einem Zwei-Phasen-kontinuierliche Extraktion. Der Dekantiervorgang dauert zwischen 2 und 3 Monate.

## 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:** -

VE=Verpackungseinheit / Gebinde

