

Quinta do Crasto Selection Extra Virgem

Produzent: Quinta do Crasto

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

Produktart: Olivenöl

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

Über den Olivenhain

Bodenbeschaffenheit:	Ton-Schiefer
Ø Alter der Bäume	sehr alte Baumbestände
jährlicher Ertrag:	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 einer zwei-phasigen kontinuierlichen Extraktion. Der Dekantiervorgang dauert zwischen 2 und 3 Monate.

Verkostungsnotiz

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

VE=Verpackungseinheit / Gebinde

