

# Les Sorts Oli D' Oliva Verge Extra

Produzent: Celler El Masroig

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

Produktart: Olivenöl

Anbaugebiet / Olivensorte(n)	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
DOP Siurana (Katalonien, Spanien) Arbequina	6	0,5 L	5,9 kg	126	769	756

## Über den Olivenhain

Bodenbeschaffenheit:	-
Ø Alter der Bäume	-
jährlicher Ertrag:	-

## Analysedaten

Säure: 0,15° maximal      Einfach ungesättigte Fettsäuren: 66,7%      Mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 10%  
Enthält Vitamin K, Vitamin E und natürliche Antioxidantien

## Herstellung

Das Olivenöl wird bei niedrigen Temperaturen (Kaltpressung) nur mit mechanischen Mitteln extrahiert.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** Grasgrün

**Nase:** Erfrischend mit Aromen von wildem Fenchel, Artischocken und grünen Mandeln, sowie Nuancen von Tomaten und Apfel.

**Gaumen:** Glatt und ausgewogen zwischen süß und pfeffrig

**Passend dazu:** -

**Aufbewahrung:** nach Anbruch geschlossen, kühl und dunkel lagern.

**Empfehlung:** pur und dazu frisches Brot

