

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

Produktart: Olivenöl

Anbaugebiet / Olivensorte(n)	VE	Inhalt
Alentejo handgelesen von 200-800 Jahre alten Olivenbäumen	6	0,25 L

## Über den Olivenhain

<b>Bodenbeschaffenheit:</b>	Ton-und kalkhaltige Böden
<b>Ø Alter der Bäume</b>	200 - 800 Jahre
<b>jährlicher Ertrag:</b>	4000 Flaschen

## Analysedaten

Säure: 0,15% 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:** fruchtig  
**Gaumen:** leichte Bitter- und Würzigkeit  
**Passend dazu:** -  
**Aufbewahrung:** nach Anbruch kühl und dunkel lagern  
**Empfehlung:** -

VE=Verpackungseinheit / Gebinde

