

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

Produktart: Olivenöl

Anbaugebiet / Olivensorte(n)	VE	Inhalt
------------------------------	----	--------

Alentejo	9	0,1 L
----------	---	-------

98% Oliven, 2% Chili

aus eigenem ökologischem Anbau

Über den Olivenhain

Bodenbeschaffenheit: Ton-und kalkhaltige Böden

Ø Alter der Bäume

jährlicher Ertrag:

Analysedaten

Säure: 0,14% 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: -

Gaumen: mild, mit leicht würzigem Geschmack

Passend dazu: -

Aufbewahrung: nach Anbruch kühl und dunkel lagern

Empfehlung: -

