

# Risca Grande Selection mild

Produzent: Olival da Risca

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

Produktart: Olivenöl

Anbaugebiet / Olivensorte(n)	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Alentejo Galega, Cordovil	6	0,5 L	5,38 kg	125	698	750

## Über den Olivenhain

**Bodenbeschaffenheit:** Ton-und kalkhaltige Böden

**Ø Alter der Bäume**

**jährlicher Ertrag:**

## Analysedaten

Säure: - 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:** Grün

**Nase:** -

**Gaumen:** harmonisch, mit einer sanften Bitterkeit und Schärfe

**Passend dazu:** Salate, Gemüse, Fisch und Nudeln

**Aufbewahrung:** nach Anbruch kühl und dunkel lagern

**Empfehlung:** -

