

Olivenöl

SENTIDOS Colheita 2022

EXTRA VIRGIN



IDENTITÄT

Extra Virgin Olivenöl aus verschiedenen Olivensorten. Oliven von jahrhundertealten Olivenbäumen und jungen Plantagenbäumen.

CHARACTER

Gelbliche Farbe. Mild und fruchtig mit leichter Würze im Abgang.

PASST ZU

Sein milder, leicht nussiger Geschmack macht es ideal für den täglichen Gebrauch in der Küche.

PRODUKTION

Die Oliven werden von Hand gepflückt und sortiert, sorgfältig gewaschen, entblättert und sofort gemahlen. Die Kaltextraktion erfolgt mit einer zweiphasigen Zentrifugalmühle. Das Öl wird gefiltert und in 50-Liter-Edelstahltanks gelagert, um eine eventuelle Restsedimentation vor der Abfüllung zu ermöglichen.

KLASSIFIKATION	Extra Virgin Olivenöl
SORTEN	Cobrançosa, Galega, Hojiblanca, Maçanilha
SÄURE	0.2 %
NÄHRWERTDEKLARATION	je 100 ml: Energie 3374Kj/821Kcal Fett 99.9g davon gesättigte 19.3g Kohlenhydrate 0.0g davon Zucker 0.0g Eiweiss 0.0g Salz 0.0g
GEBINDE	250 ml dunkelgrüne Glasflasche 500 ml dunkelgrüne Glasflasche

