

Olivenöl

SENTIDOS Galega 2023

EXTRA VIRGIN



KLASSIFIKATION Extra Virgin Olivenöl

SORTEN 100% Galega

SÄURE 0.1 %

NÄHRWERTDEKLARATION je 100 ml:

Energie	3374Kj/821Kcal
Fett	91.2g
davon gesättigte	18.1g
Kohlenhydrate	0.0g
davon Zucker	0.0g
Eiweiss	0.0g
Salz	0.0g

GEBINDE 350 ml schwarze Steinzeugflasche

IDENTITÄT

Sortenreines Extra Virgin Olivenöl. Oliven von jahrhundertealten Olivenbäumen und jungen Plantagenbäumen.

CHARAKTER

Gelblich-grün. Frisch, fruchtig, rund, mit einem Hauch von Bitterkeit und nussigem Abgang.

PASST ZU

Die cremige Note dieses Öls macht es ideal für Salate, Gemüse oder als vollmundiger Begleiter zu ihrem Lieblingsbrot.

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.

