

## Olivenöl

# SENTIDOS *Maçanilha* 2023

## EXTRA VIRGIN



KLASSIFIKATION                      Extra Virgin Olivenöl

---

SORTEN                                      100% Maçanilha

---

SÄURE                                        0.2 %

---

NÄHRWERTDEKLARATION                      je 100 ml:

Energie	3374Kj/821Kcal
Fett	91.2g
davon gesättigte	19.4g
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

*Limettengrün. Vollmundig und ausgewogen mit einem Hauch von süsser Vanille, mit aromatischem Geschmack von grünen und reifen Oliven und einem subtilen würzigen Abgang.*

### PASST ZU

*Vielseitig verwendbar und perfekt zu stark gewürzten Gerichten, Tapas oder einfach auf einem Stück Toast.*

### 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.*

