

# ESPORÃO CORDOVIL OLIVENÖL VIRGEM EXTRA BIO 50CL



50cl

Marke  
Esporão

Herkunft Land  
Portugal

Herkunft Region  
Alentejo

**Herstellungsprozess**  
Die Oliven werden zur sofortigen Weiterverarbeitung in die Herdade do Esporão gebracht. Die Gewinnung beginnt mit einem schnellen Schleifen der Früchte. Nach dem auf den Boden ein Teig entsteht, wird dieser bei sehr niedrigen Temperaturen kurz zerkleinert, so dass das Öl aus den Zellstoffzellen der Oliven freigesetzt werden kann, und die charakteristischen Aromen der Sorten, die dieses Olivenöl kennzeichnen, erhalten bleiben. Der Teig wird dann in den Dekanter geschickt, wo das Olivenöl vom "Trester" und Wasser getrennt wird, was zu einem Olivenöl führt, welcher noch Feuchtigkeit und Verunreinigungen enthält. Das Olivenöl wird durch Zentrifugation gereinigt und dann sofort gefiltert und abgefüllt.

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| <b>Säuregehalt</b>          |       |
| 0.2%                        |       |
| davon gesättigte Fettsäuren | 71.8g |
| davon Zucker                | 0g    |
| Eiweiss                     | 0g    |
| Energie in kcal             | 821   |
| Energie in kJ               | 3379  |
| Fett                        | 91.2g |
| Kohlenhydrate               | 0g    |
| Salz                        | 0g    |

**15.80**  
(inkl.  
MwSt.)

|                |              |
|----------------|--------------|
| <b>Gewicht</b> | <b>0.9kg</b> |
| <b>Länge</b>   | <b>70mm</b>  |
| <b>Breite</b>  | <b>70mm</b>  |
| <b>Höhe</b>    | <b>200mm</b> |