

ESPORÃO OLIVENÖL VIRGEM EXTRA BIO 3L



Marke
Esporão

Herkunft Land
Portugal

Herkunft Region
Alentejo

Herstellungsprozess
Arbequina, Cobrançosa, Cordovil, Frantoio, Galega, Maçanilha. Die Oliven werden getrennt nach Sorten transportiert. Kalt extrahiert bei maximal 24°C direkt nach der Ernte - sortenrein verarbeitet im Esporão-eigenen Bio-Mühlensystem. Dank kontrollierter Verarbeitung bleiben Terroir und Fruchtcharakter erhalten.

Säuregehalt
0.5%

Zutatenliste

Mit 0.5 % Säure bleibt dieses Olivenöl im Spitzenbereich naturbelassener Öle mit authentischem Charakter.

Energie in kcal

822

Energie in kJ

3439

Fett

91.3

davon gesättigte Fettsäuren

13.5

59.50
(inkl.
MwSt.)

Gewicht 2.87kg

Länge 127mm

Breite 127mm

Höhe 350mm