"Delicado" natives Olivenöl extra -Geschenkbox- Portugal

frische neue Ernte Saison 2023/24

Dieses zarte mittelfruchtige native Olivenöl extra kommt aus dem dem Douro-Tal, einem UNESCO-Weltkulturerbe in Portugal. Im Jahr 2010 gründete dort Herr Rui Batel in Almendra, einem kleinen Dorf in der Gemeinde Vila Nova de Foz Côa, in der Region Douro Superior, ein kleines Unternehmen, das sich der Herstellung von Olivenöl mit Herz und Seele verschrieben hat. Herr Batel wollte hochwertiges Olivenöl aus den besten Oliven Portugals und nach traditionellen Produktionsmethoden gewinnen. Diesem qualitativen Ansatz, der naturgemäß zu einer ökologischen Produktion führte, ist das Familienunternehmen seitdem treu geblieben.

Alle Olivenöle werden nach dem Leitbild von Rui Batel hergestellt:

"In der Casa Agrícola Rui Batel werden nur sorgfältig ausgewählte Oliven verwendet, die von Hand geerntet und am selben Tag kaltgepresst wurden. Die Produktionsmethoden unserer Vorfahren werden respektiert, indem nur die Ressourcen verwendet werden, die die Natur ohne chemische Düngemittel oder Pestizide bringt, wobei die natürlichen Kreisläufe zu respektieren sind. Mit diesem Verfahren können wir eines der besten nativen Olivenöle extra aus biologischem Anbau herstellen."

Wie werden die nativen Olivenöle des Rui Batel hergestellt?

"Unser natives Olivenöl extra wird aus frischen Oliven aus unseren zertifizierten Olivenhainen für den ökologischen Landbau hergestellt. Nach der Olivenernte durchlaufen die Oliven einige grundlegende Prozesse, die alle mechanisch durchgeführt werden: Waschen, Mahlen, Mischen, Pressen, Trennen und Lagern. Schließlich fließt das kostbare ungefilterte Olivenöl extra vergine aus einem Röhrchen, das in einen Stahlbehälter fließt, in dem es vor dem Abfüllen an einem kühlen Ort gelagert wird."

Dieses ausgezeichnete Olivenöl wurde direkt aus den Früchten gewonnen und mit mechanischen Mitteln exklusiv hergestellt. Sein Duft ist frisch, mittelfruchtig und intensiv mit einem Hauch von Gewürzen. Die schonende Kaltpressung bewahrt die natürlichen Aromen alleer Olivensorten.

Kühl und trocken lagern. Vor Licht geschützt aufbewahren.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g		**Unzubereitet pro Portion 15 g**	
Brennwert kj	3769 kj	Brennwert kj	3769 kj
Brennwert kcal	901 kcal	Brennwert kcal	901 kcal
Fett	100 g	Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g	davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	0 g	Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g	davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0 g
Salz	0 g	Salz	0 g