"Terra D`Otranto" DOP natives Olivenöl extra

100% natives Olivenöl extra aus Italien Apulien von der Familie Labbate
100% purer Saft der frisch geernteten Oliven (Olivensorte Ogliarola leccese und Cellina di Nardò)
-ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen und unter 27 °C kaltgepresst
- Glas Dosierkorken nicht im Lieferumfang enthalten
Das Öl hat eine goldene Farbe mit ausgezeichneter Fließfähigkeit mit reichen blumig-kräuterigen Düften und süßen Noten von Mandeln, Artischocken, Tomaten und Beerenfrüchten. Die gute Intensität mit leichter Bitterkeit und Würze sind gut ausbalanciert.
Dieses native Olivenöl extra mit Geschützter Ursprungsbezeichnung wurde kalt extrahiert aus Früchten den Olivensorte Ogliarola leccese und Cellina di Nardò und innerhalb von wenigen Stunden nach der Ernte schonend kaltgepresst.
Generationen der Familie Labbate bauen seit 1902 Oliven an und produzieren das Öl selbst.
Sie befinden sich in der Stadt Salento, Apulien, in Süditalien, einer Region, die für ihre sanften Hügel mit alten Olivenhainen und den süßen, grasigen Geschmack bekannt ist. Von dem herrlichen Öl, das sie produzieren leben die Bauern der Region seit Generationen. Getreu dem Ethos der traditionellen, handwerklichen Produktion werden die Oliven für einen unvergleichlichen Geschmack kalt gepresst.
Mehr Informationen über natives Olivenöl extra und seine Verwendung finden Sie durch klicken des markierten Links.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g		Unzubereitet pro Portion 15 g	
Brennwert kj	3360 kj	Brennwert kj	3360 kj
Brennwert kcal	828 kcal	Brennwert kcal	828 kcal
Fett	100 g	Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g	davon gesättigte Fettsäuren	13 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