

"Soul & Flavors" BIO natives Olivenöl extra - Portugal

Polyphenolgehalt: 271 mg/kg

Bio natives Olivenöl extra,

direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren ohne Wärmeeinwirkung gewonnen. Ein Öl erster Güteklasse, das sich durch seine außergewöhnlichen sensorischen Eigenschaften sowie seinen geringen Säuregrad auszeichnet.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

Es handelt sich um ein ausgewogenes Öl, das nach frischen Früchten riecht und schmeckt. Die sensorisch herausragenden Eindrücke von süßer Frucht mit einem Hauch Limette und grün -milden Olivennoten machen dieses Öl zu einem beliebten Allrounder in der Küche. Es eignet sich ebenso zum Anbraten von Gemüse als auch für die kalte Küche in Salaten.

Farbe: gold-gelb, mit grünlichen Farbnuancen

HERKUNFT:

Portugal (São João da Pesqueira), Douro.

VERZEHR:

Ideal zum Verfeinern von Salaten und Abschmecken von Speisen. Kann bei der Zubereitung von Gerichten erwärmt und zum Braten verwendet werden. Ebenfalls gut geeignet als natürliches Konservierungsmittel für Speisen, insbesondere Käse und Wurstwaren.

Vor Licht und Wärme geschützt lagern.

OLIVENSORTEN:

Cobrançosa: 40% Verdeal: 40% Cordovil: 15% Picual: 5%

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 {\$unitCode}

Brennwert kj	3436 kj
Brennwert kcal	822 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	13.1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Unzubereitet pro Portion 15 {\$unitCode}

Brennwert kj	515.4 kj
Brennwert kcal	123.3 kcal
Fett	15 g

davon gesättigte Fettsäuren	1.965 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g