

# "Soul & Flavors" BIO natives Olivenöl extra - Portugal

natives BIO Olivenöl extra aus der neuen frische Ernte der Saison 2023/2024

mit einem Polyphenolgehalt: 271 mg/kg

Säuregehalt sensationell niedrige 0,2%

## 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%

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	3436 kj	Brennwert kj	515,40 kj
Brennwert kcal	822 kcal	Brennwert kcal	123,30 kcal
Fett	100 g	Fett	15,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	13.1 g	davon gesättigte Fettsäuren	1,95 g
Kohlenhydrate	0 g	Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0 g	davon Zucker	0,00 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0,00 g
Salz	0 g	Salz	0,00 g