

"Vassilakis Estate" natives Olivenöl extra - Kreta

"Vassilakis Estate" nur 0,1- 0,3 % Säure

natives Olivenöl extra- erste Güteklasse- Koroneiki Oliven- kalt extrahiert

Auszeichnung Berlin Gooa Olive Oil Award - silber 2021

Am "Berlin Global Oliven Oil Awards 2021" nahmen 764 Olivenöle aus 22 Ländern Teil. Das native Olivenöl extra "Vassilakis Estate" wurde von den Juroren mit der Silberqualitätspreis bedacht . Dies ist die fünfzehnte Ergänzung der umfangreichen Award-Kollektionen das Gut Vassilakis mit seinen hochwertig kaltgepressten Olivenölen gewinnen konnte.Mit jeder Auszeichnung wird die ständige Hingabe des Familienunternehmens bei der Erzeugung qualitativ hochwertiger Olivenöle bestätigt.

Das Vassilakis Estate Premium Extra native Olivenöl stammt von jahrhundertealten Olivenbäumen in den Olivenhainen der Vassilakis-Familie und wird in der eigenen modernen Olivenmühle im Mirabello-Gebiet von Lasithi auf Kreta produziert.

Seit 1865 produziert die Familie Vassilakis auf ihrem Gut in Mirabello im Osten Kretas außergewöhnliche native Olivenöle extra mit Hilfe althergebrachter Anbau- und Handlesemethoden.

Natives Olivenöl extra vom Gut Vassilakis wird ausschließlich aus der ersten Kaltpressung der Koroneiki Oliven gewonnen. Aus dieser aromatischen, spätreifenden Olivensorte erhält man ein fruchtiges und geschmacklich hervorragendes natives Olivenöl extra mit einem sehr geringen Säuregehalt zwischen 0,1 - 0,3%

Nährwertinformationen:

Durchschnittliche Werte je 100g

Brennwert	3389kj/ 824 kcal
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0g
Fett	92g
- davon gesättigte Fettsäuren	13g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	73g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6g
Cholesterin	0g
Ballaststoffe	0g
Natrium	0g
Säuregehalt	0,1 - 0,3%

- Olivenöl der ersten Güteklasse- direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

- gänzlich in Kreta hergestelltes natives Olivenöl extra, aus frisch in Kreta geernteten Koroneiki Oliven

- kühl, trocken und lichtgeschützt lagern

Hinweis:

Bei niedrigen Temperaturen kann es zur Eintrübung kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang. Bei Raumtemperatur oder leichter

Erwärmung wird das Öl wieder klar.

PRODUKT AUS GRIECHENLAND.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3389 kj
Brennwert kcal	824 kcal
Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	508.35 kj
Brennwert kcal	123.6 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.95 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g