

"Perseus" Avocado Öl Bio extra virgin - finest selection

- **"Gourmet Gold"-Preis bei AVPA Paris**
- **hochwertige Bio- Qualität**
- **ausschließlich das Fruchtfleisch wurde ohne Schale gepresst (einzigartig in Europa)**
- **kalt gepresst ausschließlich durch mechanische Verfahren**
- **jede Flasche enthält das Öl aus 20-25 veganen Hass- Avocados**
- **glutenfrei & 100% vegan**
- **enthält kein Salz, keine Zusatzstoffe oder Allergene**
- **schmeckt fantastisch in Salatdressings, zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Backwaren**

Perseus ist kein gewöhnliches Avocadoöl - es ist eine wahre Liebesarbeit, mit Sorgfalt und Präzision hergestellt, um Ihnen den bestmöglichen Geschmack und die beste Ernährung zu bieten. Der Prozess beginnt auf den Feldern von Avocadobäumen, jede Avocado wird sorgfältig von Bauern von der tropischen Küste Andalusiens, Spanien, von Hand gepflückt. Nach der Ernte und unter Verwendung traditioneller mechanischer Prozesse extrahieren wir das Öl aus dem Fruchtfleisch der Avocado und trennen die Haut und den Kern ab, um sicherzustellen, dass nur das feinste Öl gewonnen wird. Durch den einzigartigen Extraktionsprozess erhält das Avocadoöl die natürliche smaragdgrüne Farbe, den Geschmack und das Aroma der Frucht und macht es zu einer wirklich unverwechselbaren und schmackhaften Ergänzung für Ihre Küche.

Am Ende enthält jede Flasche unseres kaltgepressten Bio-Avocadoöls zwischen 20 und 25 Hass-Avocados.

Aber Perseus geht es nicht nur um Geschmack - es geht auch um ganzheitliche Ernährung. Dieses Avocadoöl ist reich an Nährstoffen wie Ölsäure, Vitamin E, Antioxidantien und Omegas 3, 6 und 9.

Ob Sie braten, grillen, sautieren oder backen, Perseus ist das perfekte Öl für alle Ihre Kochbedürfnisse.

Ideal für Salat roh und mit dem höchsten Rauchpunkt aller kaltgepressten Öle, kann es hohen Temperaturen standhalten, ohne abzubauen oder seinen Geschmack zu verlieren. Unser Öl verleiht allen Ihren Lieblingsgerichten einen charakteristischen Avocadogeschmack und nussigen Untertönen.

Der **"Gourmet Gold"-Preis bei AVPA Paris** hat Perseus Bio-Avocadoöl als Spitzenprodukt anerkannt und seine außergewöhnliche Qualität und Geschmack sichergestellt.

Über das Unternehmen:

Perseus ist ein Unternehmen, das Arbeit und Weisheit kombiniert, um eine ausgezeichnete Produktpalette aus Avocado-Derivaten zu schaffen. Mit Sitz im Baskenland, einer Region, die für ihre Gastronomie bekannt ist, sind wir lebenslange Freunde, die leidenschaftlich und innovativ sind und beschlossen haben, ihre Liebe zum Essen im Jahr 2013 durch die Schaffung der Marke Perseus auf die nächste Stufe zu heben.

die besondere Geschichte:

Das Perseus-Projekt begann an einem Ort mit starkem unternehmerischen Charakter im Norden Spaniens namens Baskenland, einer Region, die für ihre einzigartige Kultur und Sprache und natürlich ihre berühmte Gastronomie bekannt ist. Innovative, leidenschaftliche und lebenslange Freunde, Fran Arrese und Josu Trebolazabala, beschlossen im Jahr 2013, ihre Leidenschaft für Lebensmittel auf die nächste Stufe zu bringen und die Marke Perseus zu gründen. Seitdem haben sie sich auf die Produktion von Avocadoöl und abgeleiteten Produkten spezialisiert, die eine gesunde Ernährung fördern, für Nachhaltigkeit arbeiten und enge Zusammenarbeit mit Landwirtschaftsgemeinschaften fördern. Als Pioniere bei der Extraktion von kaltgepresstem Avocadoöl in Europa wurden sie im Laufe der Jahre als weltweite Referenz in diesem Sektor anerkannt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	3700 kj	Brennwert kj	3700 kj
Brennwert kcal	900 kcal	Brennwert kcal	900 kcal
Fett	100 g	Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,6 g	davon gesättigte Fettsäuren	18,6 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

Unzubereitet pro Portion 15 g**Zusätzliche Informationen**

Vitamin E 18,9mg (157% VRN)

Inhalt: 100% extra virgin Avocado Öl

An einem trockenen, kühlen und dunklen Ort aufbewahren & vor Licht und Wärme schützen. Unterhalb 10 Grad Celsius kann es zu Ausflockungen im Öl kommen.