

"Thassos" natives Olivenöl extra - Griechenland

- Olivenöl der Premiumklasse einer seltenen, 2500 Jahre alten, nur auf Thasos existierenden, Olivensorte
- sofort nach dem Pflücken gepresst
- aus handverlesenen Oliven einer Sorte kalt gepresst
- kein Verschnitt mit anderen Sorten
- ohne Zusatz von Chemikalien und ohne chemische Behandlung gewonnen
- aus erster Kaltpressung in schönendem Verfahren gewonnen
- der natürliche und reine "Saft" der Olive
- einzigartig phantastischer Geschmack nach frischen Oliven

Gewonnen wird diese Öl-Rarität aus der seltenen Olivensorte Thasitiki "Thrumba", welche nur auf Thasos in Griechenland existiert. Dieses seltene Öl ist besonders bei Ölkennern beliebt und aufgrund seines fruchtig-milden Geschmacks nach frischen Oliven unverwechselbar.

Hinweis:

Bei niedrigen Temperaturen kann es zur Eintrübung kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang. Bei Raumtemperatur oder leichter Erwärmung wird das Öl wieder klar.

Beim Paketversand der dünnwandigen Olivenölkanister kann es in seltenen Fällen zu Stauchungen im Paket kommen. Die Kanister sind so konzipiert, dass sie dennoch dicht bleiben und das enthaltene Öl keinen Schaden nimmt. Für eine längere Aufbewahrung des Öles empfehlen wir unsere [Edelstahl Aufbewahrungsbehälter](#).

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Unzubereitet pro Portion 15 g

Brennwert kj	3404 kj	Brennwert kj	3404 kj
Brennwert kcal	828 kcal	Brennwert kcal	828 kcal
Fett	100 g	Fett	100 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g	davon gesättigte Fettsäuren	14 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

oelfreund.de - Inh. Rene Schulze

USt-IdNr.: DE274736191

Finanzamt: Cottbus