

"Romeo Verde" frühe Ernte - BIO natives Olivenöl extra - Premiumqualität

Säuregehalt: 0,1 %

Polyphenolgehalt: **312 mg/kg**

Premium natives Olivenöl extra aus der neuen frischen frühen Ernte, der aktuellen Saison 2023/24 MHD 09/25

reich an Vitamin E: 20mg/100ml

Entdecken Sie das Geheimnis des wahren Olivenölgeschmacks mit Romeo Verde Eco & Bio Premium-Qualität!

Ein Bio-Olivenöl aus den frühen Ernten der besten Olivenbäume Spaniens, das in einer eleganten weißen Flasche präsentiert wird. Erleben Sie einen unvergesslichen Geschmack, der Ihre Sinne verwöhnt und Ihre Küche bereichert.

Das Romeo Verde Eco & Bio Premium -Qualität Olivenöl ist ein Bio-Öl,

das aus den frühen Ernten der besten Olivenbäume Spaniens hergestellt wird. Es ist ein Öl, das in einer eleganten weißen Flasche präsentiert wird, um sicherzustellen, dass es alle organoleptischen Eigenschaften behält. Das Öl hat eine goldgrüne Farbe und ist fruchtig, süß und harmonisch im Geschmack. Es ist ein ausgewogenes Öl mit krautigen und fruchtigen Aromen, das eine mäßige Bitterkeit und Schärfe aufweist. Das Öl ist reich an Polyphenolen und hat eine erlesene Bio-Qualität. Es stammt aus der Olivensorte Picual und wird im November hergestellt. Es ist ein wahres Vergnügen für die Sinne und perfekt für die Zubereitung von Salaten, Dressings, Dips und zum Verfeinern von Gerichten. Mit Romeo Verde Eco & Bio Premium-Qualität können Sie sicher sein, dass Sie ein hochwertiges und gesundes Olivenöl in Ihrer Küche haben. Es ist das perfekte Geschenk für Feinschmecker und Liebhaber von Bio-Produkten. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit dem Geschmack der frühen Olive und erleben Sie eine unvergessliche kulinarische Reise mit Romeo Verde Eco & Bio Premium-Qualität.

Die Exklusivität des spanischen Olivenöls

Von Ende Oktober bis in den November hinein werden die Oliven für dieses kostbare Öl von Hand gepflückt und gesammelt. Die frischen Oliven werden nach strengen Qualitätskriterien sortiert und sofort kaltgepresst und es entsteht das biologische native Olivenöl extra der höchsten Qualitätsstufe von Romero Verde. Zur optimalen Konservierung der wertvollen Inhaltsstoffe wird das native Olivenöl extra in einer eleganten weißen Flasche präsentiert. Dadurch ist gewährleistet, dass alle kostbaren Inhaltsstoffe wie Polyphenole, Chlorophyll und ungesättigte Fettsäuren erhalten bleiben und nicht durch Lichteinfluss zerstört werden.

Jede Flasche der frühen Ernte enthält ein köstliches und goldgrünes Öl, fruchtig, kraftvoll intensiv und hochentwickelt mit einem süßen Mundgefühl, einer mittleren Bitterkeit, einer angenehmen Schärfe, alles in perfekter Balance.

Das elegante Aroma mit Eigenschaften von Artischocken, frischen Kräutern und Tomatenpflanzen erinnert beim Genuss an einem mediterranen Abendspaziergang durch die ausgedehnten Olivenhaine des Bauernhauses Santa Ana, dem Anbaugbiet der Oliven.

Romeo Verde ein Olivenöl, sorgfältig zubereitet für die anspruchsvollsten Gaumen.

Romero Verde ist ein lokales Unternehmen, das sich vollständig der sorgfältigen Olivenölproduktion verschrieben hat. Alle nativen Olivenöle extra werden aus der Picual Olivensorte in erster Kaltpressung unter 27 Grad Celsius hergestellt.

Die Oliven werden während der Ernte in direkter Nähe zum Bauernhaus Santa Ana in Navas de San Juan in der Nähe der Stadt Úbeda in der Provinz Jaén von geerntet und nach sorgfältiger Qualitätskontrolle in der eigenen Ölmühle kaltgepresst.

Dank dieses sorgfältigen Prozess, der mit Liebe und Leidenschaft durchgeführt wird, produzieren die Bauern der Provinz Jaén ein hochwertiges natives Olivenöl Extra von sensationell goldgrüner Farbe und sensationell ausgewogenem Geschmack.

Die Produzenten

Qualität, Exklusivität, Perfektion sind das Ergebnis einer langfristigen Anstrengung und der großen Erfahrung im Olivenanbau sowie der Olivenöl Produktion.

Kümmert sich um jedes Detail ...

In Romero Verde arbeiten die Bauern täglich und mit höchster Sorgfalt an jedem Detail in Anbau und Produktion, um ein Produkt von sehr hoher Qualität anzubieten.

Um das Hauptziel, ein hochwertiges Olivenöl zu erhalten, arbeiten die Bauern jeden Tag im Jahr. Alle Tätigkeiten, vom Beschneiden der Bäume, der Pflege der Olivenhaine bis hin zur sorgfältigen Handernte und Kaltpressung werden mit höchster Sorgfalt durchgeführt.

Besonderes Augenmerk erhält die Ernte zur der optimalen Zeit. Nach der Ernte vergehen weniger als zwei Stunden in denen die frischen Oliven gesammelt, kontrolliert und direkt zur Verarbeitung in der Ölpresse gebracht werden. Das Ergebnis ist ein sehr hochwertiges frisches und goldgrünes natives Olivenöl extra.

Wer dieses Olivenöl kaufen möchte, erhält ein Öl welches sich Dank seiner Harmonie und Ausgewogenheit zum braten, für warme Speisen als auch als perfekter Salatbegleiter einer stetig wachsenden Fangemeinde erfreut.

Selfbrand.de, Inh. Rene Schulze

Zurück zum Produkt
USt-IdNr.: DE274736191

Finanzamt: Cottbus

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	13 g	davon gesättigte Fettsäuren	13 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