



BIO Olivenöl 3 extra vergine DOP 500ml Barbera Lorenzo

NATIVES OLIVENÖL EXTRA BIOLOGISCH.

Artikel 185900 Nettofüllmenge 0.5l Erhältliche MEH FL, KT 6FL

KALTGEPRESSTES OLIVENÖL AUS IN ITALIEN ANGEBAUTEN UND GEMAHLENE OLIVEN. ERSTE GÜTEKLASSE DIREKT AUS OLIVEN AUSSCHLIEßLICH MIT MECHANISCHEN VERFAHREN GEWONNEN. 500 ml Manfredi Barbera Lorenzo No. 3 Biancolilla, Bio/natives Olivenöl extra DOP Das DOP-Öl N° 3 aus der Sorte Biancolilla ist ein Bio-Öl, die Oliven stammen aus dem Val di Mazara. Es besitzt erst einmal grasige Noten und wird dann komplexer mit einem Geschmack nach Artischocken und einer leichten Süße. Die Biancolilla, von Lorenzo n. 3 kommt aus dem gebirgigen Gebiet, genau 800 m über dem Meeresspiegel, fällt in die durchschnittliche fruchtige Kategorie. Das Extra Vergine Öl hat mehrere Kategorien, die auf der Beharrlichkeit von Aroma und Geschmack basieren, die seine "Fruchtigkeit" bestimmen. Das Lorenzo 3 ist mit einem durchschnittlichen fruchtigen Geschmack eingestuft. Daher ist es bei der Beschreibung eines mehr oder weniger fruchtigen Produkts tatsächlich der mehr oder weniger intensive Geschmack / Aroma. Das Lorenzo No 3 ist fruchtig HARMONISCH, ein Ausdruck, der die vollkommene Balance zwischen den olfaktorischen und geschmacklichen Eigenschaften definiert. Der andere "würzige" Geschmack ist geprägt, durch den Zeitpunkt wann die Oliven gesammelt und geerntet werden. Wir sammeln sehr junge, grüne Oliven. Nicht reife. Umso jünger und gut geerntete die Frucht ist, umso intensiver wird der Retro-würzige Geschmack sein. Die Schärfe definiert die Wertigkeit eines Öl

Nährwerte

100g

	Menge
Energie	3.404 kJ (820 kcal)
Fett	~92 g
davon gesättigte Fettsäuren	~13 g
Kohlenhydrate	~0 g
davon Zucker	~0 g
Eiweiß	~0 g
Salz	~0 g

Nährwerte

15ml

	Menge
Energie	510 kJ (124 kcal)
Fett	~14 g
davon gesättigte Fettsäuren	~2 g
Kohlenhydrate	~0 g
davon Zucker	~0 g
Eiweiß	~0 g
Salz	~0 g

Aufbewahrungshinweis

Vor Wärme schützen, dunkel lagern.