

Feinkost:

Aceite de Oliva Virgen Extra (Kaltgepresstes Olivenöl)

Art-Nr.	ES742101
Beschreibung	Kalt gepresstes Olivenöl exzellenter Qualität, sortenrein erzeugt aus der aus Griechenland stammenden Olivensorte Koroneiki. Das mit traditionellem mechanischen Verfahren gewonnene zitronengrüne Öl besitzt einen fruchtigen Charakter, es besticht durch sein ausgewogenes Verhältnis von Bitternoten und Schärfe. Noten von Tomaten und frischem Gras in der Nase .
Inhaltsstoffe	Natürlich gepresstes Olivenöl
Allergene	-
Genuß der Feinkost	Pur schon ein Genuss, passt es ausgezeichnet zu geröstetem Brot, Cecina (geräuchertes Rindfleisch) und Salmorejos (eine typisch spanische Soße). Es eignet sich natürlich auch zum Verfeinern von Salaten, für die Herstellung eines Pizzateiges – klassisch betröpfelt und verfeinert man damit in Spanien auch gebackene Teigwaren.
Aufbewahrung	An einem dunklen und trockenen Ort.
Hersteller der Feinkost	Bodegas León Domecq
Erzeugeradresse	Calle Justicia, 26-28 11403 Jerez de la Frontera, Cádiz Spanien
Herkunft der Feinkost	Jerez de la Frontera, Cádiz / Spanien
Energie in Joule	3700
Energie in Kalorien	888
Fett	100
gesättigte Fettsäuren	14.21
Kohlenhydrate	.
Zucker	.
Eiweiß	.
Salz	.
Gewicht	500 ml
EAN Code Produkt	8437023342145
EAN Code Karton	

