



Lorenzo Olivenöl Bio Nr. 3 extra vergine 500ml

NATIVES OLIVENÖL EXTRA BIOLOGISCH.

Produkt	030228	Erhältliche Einheiten	FL, KT 6FL
Nettofüllmenge	0.5 l	Marke	Lorenzo

Produktbeschreibung

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

Merkmale / Ernährungshinweise

BIO

Aufbewahrungshinweis

Vor Wärme schützen, dunkel lagern.

Verwendungshinweis

Bitte beachten Sie stets auch die tatsächliche Kennzeichnung auf der Packung.

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	-3.404 kJ (820 kcal)
Kohlenhydrate	~ 0 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 0 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 92 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 13 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 0 Gramm
Salz	~ 0 Gramm

Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

NATIVES OLIVENÖL EXTRA BIOLOGISCH.