



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - GARBO

CHF 18.50 inkl. MwSt.

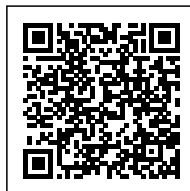
Frantoi Redoro

Inhalt: 500 ml

Region: Veneto / Italien

Kategorie: Olivenöle

Eigenschaft: Olivo Extra Vergine di Oliva ungefiltert, MILD



SKU: I300810.500-2

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Öle / Olivenöle](#), [Olivenöle](#), [Redoro](#), [Veneto - Venetien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Ungefiltertes italienisches Natives Olivenöl Extra

Ein ungefiltertes italienisches natives Olivenöl extra ist ein Produkt, das sich durch ein undurchsichtiges Aussehen auszeichnet, das auf die nach der Pressung in der Schwebel gebliebenen Oliventeilchen zurückzuführen ist.

Diese Art von Öl wird besonders wegen seiner organoleptischen Eigenschaften und seiner Authentizität geschätzt.

Wichtigste Merkmale:

Aussehen: undurchsichtig, mit möglichen Ablagerungen

Farbe: Je nach Olivensorte, die während der Erntezeit verwendet wurde, variiert die Farbe von tiefgrün bis goldgelb.

Geruch: frisch und fruchtig, mit einem Hauch von frisch geschnittenem Gras, Artischocke, grüner Tomate, manchmal mit blumigen oder mandelartigen Noten.

Geschmack: komplex und harmonisch, mit einem ausgewogenen Verhältnis von Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe. Der Geschmack kann für ein natives Olivenöl extra, das aus der ersten Ernte stammt, kräftiger sein.

Konsistenz: dicker als gefilterte Öle, oft spürbar am Gaumen.

Dieses Produkt ist am besten zwischen November und März zu genießen.

Ernährungsphysiologische Vorteile: hoher Gehalt an Antioxidantien und Polyphenolen, die dazu beitragen, dass dieses Produkt von Liebhabern hochwertiger Öle sehr geschätzt wird.

NÄHRSTOFFANGABEN (pro 100 ml)

- ENERGIE 3390 KJ/824Kcal

- FETTE 91,6 g (davon gesättigt 13,3 g)

- KARBOHYDRATE 0g (davon Zucker 0g)

- BASERSTOFFE 0g

- EIWEISSE 0g

- SALZ 0g

- VITAMIN E 11mg (92%VNR/)

*VNR = Wertigkeit

Übersetzt mit DeepL.com (kostenlose Version)