

Olio Extravergine di Oliva von Frantoio Fratelli SERRA:

Zubereitung:	Die besten Oliven aus und nur aus Sardinien werden von Hand geerntet und sorgfältig ausgewählt, um sie noch am Tag der Ernte kalt zu pressen.
SORTE:	Extravergine Olivenöl - nummerierte Flaschen
MENGE:	0,5 Liter. (Versandgewicht 1,0kg)
FARBE:	Goldgelb bis minimal grün.
GERUCH:	Ein milder, „grüner“ und aromatischer Geruch.
GESCHMACK:	mild und fruchtiges Aroma.
HALTBARKEIT:	Dieses Olivenöl ist bis 01/2024 mindestens haltbar. Ernte im Winter von 2022 auf 2023
GESCHMACK:	Das Olivenöl verfügt über eine gold-gelb-grünliche Farbe, ein Aroma von baumfrischen Oliven und einer fruchtigen Note. Unverwechselbar frisch im Geschmack und einem leicht bitterem Nachgeschmack der an frisch geernteten Artischocken erinnert.
BEURTEILUNG:	Ein wunderbares Öl. Die perfekte Ergänzung auf Salat, Fisch, Pasta und auf Pizza.
HERKUNFT:	Villacidro – Cagliari
Ursprungsland:	Italien

Nährwerte Olio Extravergine di Oliva (Frantoio Fratelli SERRA) pro 100ml:

Kcal/Kj:	824/3389
Fett absolut:	91,6 g
davon gesättigt:	13 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	70,00 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	8,60 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
davon Zucker:	0,0 g
Eiweiß:	0,0 g
Salz:	0,0 g