

Olearia del Garda

Olio extravergine di oliva fruttato LE COLLINE



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Wysokiej jakości oliwa z najwyższej jakości włoskich oliwek, zbieranych w optymalnym momencie ich dojrzałości. Tłoczona na zimno wyłącznie za pomocą procesów mechanicznych. Oliwa o intensywnym, pełnym, harmonijnym smaku i niskiej kwasowości.

Oliwa z oliwek Le Colline del Lago produkowana na obszarach położonych nad jeziorem Garda, które u podnóża Alp kształtuje typowo śródziemnomorski mikroklimat, pozwalając na uprawę drzew oliwnych, wysuniętych najbardziej na północ na świecie.

Sugestie:

Produkt o wielu kulinarnych zastosowaniach. Doskonała jako dodatek do niezliczonej ilości potraw, sałat, warzyw.

Dane techniczne

POCHODZENIE OLIVEK:

100% najwyższej jakości oliwki włoskie, z okolic jeziora Garda

CHARAKTERYSTYKA:

oliwa z oliwek extravergine o harmonijnym, zrównoważonym smaku



KWASOWOŚĆ:	niska
OPAKOWANIE:	Butelka z ciemnego szkła
POJEMNOŚĆ:	750 ml
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w chłodnym miejscu, z dala od źródeł światła.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	3762 kJ / 900 kcal
TŁUSZCZE:	100 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14 g /jednonienasycone 73 g, wielonienasycone 7,5 g/
WĘGLOWODANY:	0 g (w tym cukry 0 g)
BIAŁKA:	0 g
SÓL:	0 g
WITAMINY:	Witamina E: 22,4 mg

Alergeny

brak