

# Olio biologico extravergine di oliva MONTAGNANI



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



## Opis

Wysokiej jakości biologiczna oliwa z oliwek extravergine z włoskich oliwek Leccino, Moraiolo i Correggiolo. Oliwki zbierane są ręcznie, po czym, do 24 godzin od zbioru, poddawane procesowi tłoczenia na zimno za pomocą wyłącznie procesów mechanicznych. Tłoczenie oliwy „na zimno” odbywa się w temperaturze nie wyższej niż 27°C, co gwarantuje uzyskanie najwyższej jakościowo oliwy.

## Sugestie:

Doskonała do przyprawiania sałat, makaronów i innych dań, zwłaszcza kuchni włoskiej. Fantastycznie smakuje zarówno sama jak i z chlebem.

## Dane techniczne

**ODMIANA OLIVEK:** Leccino, Moraiolo, Correggiolo

**CHARAKTERYSTYKA:** BIOLOGICZNA oliwa z oliwek extravergine, o zrównoważonym smaku



**OPAKOWANIE:** Butelka szklana z ciemnego szkła

**POJEMNOŚĆ:** 500 ml

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:** Z dala od źródeł światła i ciepła.

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy

## **Wartości odżywcze** Wartości odżywcze w 100g produktu

**WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** Energia 3389 kJ / 824 kcal

**TŁUSZCZE:** 91,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13,5 g

**WĘGLOWODANY:** 0 g (w tym cukry 0 g)

**BIAŁKA:** 0 g

**SÓL:** 0 g

## **Alergeny**

brak