

OLEUM

Olio Extra Vergine Di Oliva IGP Sicilia

POCHODZENIE PRODUKTU:

Sycylia



Opis

Oliwa z oliwek extra virgin certyfikowana znakiem IGP Sycylia. Zachowuje idealną równowagę między pikantnymi a gorzkimi nutami.

Ta oliwa to dzieło sztuki, które zawiera w sobie połączenie najlepszych rodzimych sycylijskich odmian oliwek, tłoczonych z poszanowaniem tradycji i zrównoważonej jakości (oliwki Cerasuola, Biancolilla i Nocellara del Belice).

Design etykiety nawiązuje do sycylijskiego folkloru.*

*Wysyłamy losowo wybrany wzór etykiety.

Sugestie

Idealna do doprawiania dań pierwszych (ciepłych i zimnych), a także drugich (ryby, sałatki).



Dane techniczne

Składniki:	Oliwa z oliwek
Charakterystyka:	Oliwa z oliwek tłoczona na zimno
Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	250 ml
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu, z dala od źródeł ciepła i światła.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Odmiany oliwek:	Cerasuola, Biancolilla, Nocellara del Belice
Produkcja:	Październik, centralno-zachodnia Sycylia
Zbiór:	Zbiór ręczny
Zapach/aromat:	Wyczuwalne liście pomidora, karczochy, świeżo skoszona trawa, migdały, delikatna pikantność i lekka gorzkość

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	3389 kJ / 824 kcal
Tłuszcze:	92 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14 g)
Węglowodany:	0 g (w tym cukry 0 g)
Białka:	0 g
Sól:	0 g
Błonnik:	0 g