Produktový list



Olej olivový extra Virgine S.J.R. Truffle 500ml Beneoliva

Kód produktu:	**055014207**
EAN kód:	**8436583540268**
Krajina pôvodu:	**Španielsko**
Množstvo v kartóne:	**6 ks**

Základné informácie

Señorio de Jaime Rosell Trufado - ktorá je výsledkom pridávania plátkov čiernej hľuzovky najvyššej kvality výlučne z lesov Pyrenejského polostrova - úplne remeselným spôsobom.

Tento prémiový extra panenský olivový olej je vyrobený z olív arbequina, ktoré boli zozbierané v čase ich najväčšej zrelosti, čo má za následok jedinečnú a výnimočnú arómu, textúru, farbu a chuť.

Na zber olív sa nepoužíva žiadne mechanické vybavenie, olivy sa zbierajú ručne a okamžite sa prevážajú do nášho mlyna, kde sa z nich pri nízkych teplotách extrahuje náš vzácny olej, aby sa následne do plnenia uskladnili v chladených miestnostiach, v nádobách s inertnou atmosférou. Olivy sa lisujú krátko po zbere, keďže lisovňa oleja je len pár metrov od fariem, kde sa naše olivy pestujú, čo je nevyhnutné na získanie najvyššej kvality extra panenských Olivových olejov.

Proces extrakcie za studena, ktorá sa uskutoční pri teplote 20°C - 22°C sa získané tekuté zlato skladuje v chladiarni, aby sa udržalo pri rovnakej teplote počas celého roka v nádržiach, z ktorých bol odstránený kyslík pomocou inertných plynov, čo zaručuje, že vzácne tekuté zlato nestráca nič na jeho organoleptických vlastnostiach.

Krajina pôvodu: Benejúzar, Alicante, Španielsko.

Beneolivové oleje sa rodia v oblasti „Vega Baja del Segura“, známej ako „Záhrada Európy“.

Skladovanie

Skladujte na suchom a tmavom mieste.

Zloženie

Olej olivový, hľuzovka.

Alergény

Neobsahuje.

Výživové údaje na 100g

Energetická hodnota [Kcal]:	828,00
Energetická hodnota [KJ]:	3404,00
Tuky [Gram]:	92,00
z toho nasýtené mastné kyseliny [Gram]:	13,00
Sacharidy (Uhľohydráty) [Gram]:	
z toho cukry [Gram]:	
Vláknina [Gram]	
Bielkoviny (Proteíny) [Gram]:	
Soľ (NaCl) [Gram]:	

Obsah balenia

Objem balenia: 500ml.