Produktový list



Olej olivový Primula White 500ml BeneOliva

Kód produktu:	**0550140031**
EAN kód:	**8436583540145**
Krajina pôvodu:	**Španielsko**
Množstvo v kartóne:	**8 ks**

Základné informácie

Beneolivové Extra Panenské Olivové oleje sa rodia v oblasti „Vega Baja del Segura“, známej ako „Záhrada Európy“. Len 20 km od Stredozemného mora a obklopené pomarančovníkmi a citrónovníkmi sa ich olivovníky pestujú s osobitnou starostlivosťou, čo je v každom zmysle vyjadrené v pracovnej filozofii Beneoliva. Autenticita, originalita, výraz, vôňa a predovšetkým vášeň pre maličkosti sa harmonicky spájajú, aby sa dosiahli vysoko kvalitné oleje. 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. POZNÁMKY K CHUTI: PICUAL, olej s veľkou silou a telom, tónmi dreva a banánov, ideálny aj na vyprážanie. Bohaté na kyselinu olejovú a s kardiovaskulárnymi, pečeňovými a antioxidačnými výhodami. Objem: 500 ml Odroda: PICUAL

Zloženie

Výživové údaje na 100g	
Energetická hodnota [Kcal]	828
Energetická hodnota [KJ]: - vačšie ak KCAL	3404
Tuky [Gram]	92
z toho nasýtené mastné kyseliny [Gram]	15

Zloženie výrobku: Beneolivové Extra Panenské Olivové oleje sa rodia v oblasti „Vega Baja del Segura“, známej ako „Záhrada Európy“. Len 20 km od Stredozemného mora a obklopené pomarančovníkmi a citrónovníkmi sa ich olivovníky pestujú s osobitnou starostlivosťou, čo je v každom zmysle vyjadrené v pracovnej filozofii Beneoliva. Autenticita, originalita, výraz, vôňa a predovšetkým vášeň pre maličkosti sa harmonicky spájajú, aby sa dosiahli vysoko kvalitné oleje. 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. POZNÁMKY K CHUTI: PICUAL, olej s veľkou silou a telom, tónmi dreva a banánov, ideálny aj na vyprážanie. Bohaté na kyselinu olejovú a s kardiovaskulárnymi, pečeňovými a antioxidačnými výhodami. Objem: 500 ml Odroda: PICUAL

Obsah balenia

1ks = 0,5L (500ml)