



Olio di Puglia – I.G.P. Olio d’oliva extra vergine Coratina



Artikelnummer: 7938
Hersteller: Le Ferre
Mengenangabe: 0,50 l | Ki 6

Dieses extra native Olivenöl mit geschützter geografischer Angabe (I.G.P.) wird aus der charaktervollen apulischen Sorte Coratina gewonnen. In der Nase entfalten sich ausgeprägte Aromen von frisch gemähem Gras, grünen Mandeln und Artischocken. Am Gaumen zeigt sich ein vielschichtiges, pflanzliches Profil mit feiner Bitterkeit und lebendiger Schärfe, deren Intensitäten harmonisch ausbalanciert sind. Die Oliven werden von Oktober bis Dezember sorgfältig geerntet und unmittelbar verarbeitet, um Frische und Qualität zu bewahren. In der Küche überzeugt dieses Öl als vielseitiger Verfeinerer – ideal für Gerichte, die ein harmonisches Aromenspiel vertragen, perfekt zu ersten Gängen und als krönender Abschluss für Gourmet-Bruschetta.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	824,00 kcal / 3449,92 kj
Fett	92,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	14,00 g
Kohlenhydrate	0,00 g
-davon Zucker	0,00 g
Eiweiss	0,00 g
Salz	0,00 g

Zusätzliche Informationen

Verpackungsgröße in cm	15,00/22,30/23,50
EAN-Nummer	8033344772502
Ursprungsland	005
Zolltarifnummer	1509200005

Zutaten:

Natives Olivenöl extra