



Das extra native Gourmet-Olivenöl von Viñaoliva wird unter der Marke 1° de Cortijero im 500ml-Format vermarktet und aus der Sorte Arbequina hergestellt.

Der Schlüssel zur hohen Qualität dieses Öls liegt zunächst in der frühen Ernte. Das bedeutet, dass die Oliven direkt von den Bäumen gepflückt werden und so ein herrlich fruchtiges Öl entsteht. Zweitens sorgt modernste Technologie dafür, dass alle Eigenschaften des Öls durch Kaltpressung erhalten bleiben.

Der Säuregehalt von 1° de Cortijero liegt immer unter 0,4°. Das Öl hat eine schöne goldgrüne Farbe und präsentiert uns in der Nase frische und lebendige Früchte. Am Gaumen finden wir eine hervorragende Balance zwischen Frucht, Würze und einem Hauch Mandeln.

Nährwerte pro 100 g
Energie: 3751 kJ/897 kcal
Fettgehalt: 99,7 g
Gesättigtes Fett: 14,5 g
Kohlenhydrate: <0,1 g
Zucker: <0,1 g
Protein: <1 g
Salz: <0,1 g