



Cortijero ist unser extra natives Olivenöl aus einer Mischung von Manzanilla, Picual und Mar-teña-Oliven.

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 Kalt-pressung erhalten bleiben.

Der Säuregehalt von 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 hervor-ra-gende 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

#### **Auszeichnungen:**

· Mezquita-Goldmedaille