

Olivenöl Leccino 250 ml



Ich bin dein Jambalaya Olivenöl aus Italien – Olivenöl Leccino einsortig der höchsten Qualitätsstufe aus naturbelassenen italienischen Oliven, als reinsortige Variante für eine gesunde Küche und der höchsten Qualitätsstufe aus naturbelassenen italienischen Oliven. Auf Grund des qualitativen und schonenden Gewinnungsprozesses bin ich ein wertvoller Begleiter deiner gesundheitsbewussten warmen als auch kalten Küche.

Sehr bekömmlich und vielseitig einsetzbar bin ich unter den Olivenölen die beste Quelle für Mineralien und Vitaminen, sowie sekundären Pflanzenstoffen und Antioxidantien. Genieße mich pur oder als Topping für deine Kreationen für gesunde Ernährung.

MEINE BESONDERHEITEN Olivenöl Leccino

100% in Italien geerntet und hergestellt

Schonend kaltextrahiert

Säuregehalt unter 0,4%

Ohne jegliche Zusätze

Rein vegan

Natives Olivenöl Leccino Extra – reinsortig

Olivensorte: 100% Leccino-Sorte.

Bouquet: Zart und elegant mit einem Hauch von frisch gepflückten Oliven.
Leicht olivfruchtig.

Geschmack: Voll und harmonisch, reich an süßlichen Noten, leicht bitter und würzig in der richtigen Balance.

Farbe: Hellgrün mit goldenen Reflexen.

Paarungen: Zu gekochtem Fisch, weißem Fleisch, Gemüse mit süßlich frischem Käse. Es verstärkt den Geschmack komplexer und würziger Gerichte.

Zutaten:

Einsortig: 100% Olivenöl (Sorte Leccino)

Herkunft: Italien

Erste Güteklasse: ausschließlich mit mechanischem Verfahren direkt aus Oliven gewonnen. Kaltextraktion.