

**OLIO EV CULTIVAR FRANTOIO**

6 x 500 ml

Tag: Olijfolie**Vloeibaar goud**

Het grootste gedeelte van de olijfolie wordt uit het vruchtvlees geperst. De pitten bevatten nog eens zo'n 5% olie. Eén gezonde olijfboom zorgt voor 1 à 2 liter olijfolie. Het hebben van een hele boomgaard aan karaktervolle, oude olijfbomen is dus een kostbaar bezit.

Onze **Olio EV Cultivar Frantoio** wordt gewonnen uit de monocultuur van de kostbare Noord-Italiaanse frantoio olijf. Die monocultuur vertegenwoordigt de natuur, het klimaat en de passie van onze lokale olijfboer wat zorgt voor een pure, natuurlijke olijfolie.

Serveer de **Olio EV Cultivar Frantoio** als vinaigrettes, in tapenades, op gegrilde groenten, carpaccio, visgerechten en bruschetta en geniet van dit vloeibare goud.

Olio EV Cultivar Frantoio is gebotteld in een mooie fles met koperkleurig etiket en bevat 500 ml. Levering per 6 stuks.

- Koudgeperste Extra vergine olijfolie **Olio EV Cultivar Frantoio**
- Van 100% Italiaanse frantoio-olijven
- Uit het Noord-Italiaanse Umbrië
- 6 flessen van elk 500 ml
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Cufrol

Artikelnummer	13000031
Land	Italië
Gewicht	500 ml
Verpakking	6 stuks
Producent olie en azijn	Cufrol
Bewaarwijze olie en azijn	Droog

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Extra vierge olijfolie.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 3404 kJ / 828 kcal
- Eiwitten – 0 g
- Koolhydraten – 0 gr
- Waarvan suikers – 0 gr
- Vetten – 92 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 14 gr
- Zout – 0 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Zonder
gluten



Zonder
lupine



Zonder
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten