



OLIO EV CULTIVAR LECCINO

6 x 500 ml

Categories: [Olie & Azijn](#), [Olijfolie](#)

Tag: [Olijfolie](#)

Kostbaar

Een gezonde olijfboom levert elk jaar zo'n 5 tot 10 liter olijven. Het grootste gedeelte van de olie komt uit het vruchtvlees en 5% wordt uit de pitten geperst. Eén boom zorgt voor 1 à 2 liter olijfolie. Het hebben van een hele boomgaard aan karaktervolle, oude olijfbomen is dus een kostbaar bezit.

Sinds 1987 is het verplicht om de zuurtegraad van de Extra vergine olijfolie te testen. Ook deze koudgeperste extra vergine olijfolie voldoet aan de norm van een maximale zuurgraad van 0,8%.

Olio EV Cultivar Leccino wordt gewonnen uit de monocultuur van de kostbare Noord-Italiaanse leccino olijf. Deze koudgeperste extra vergine olijfolie is zacht en mild van smaak en heerlijk bij al je kalfs- en visgerechten.

Olio EV Cultivar Leccino is gebotteld in een auberginekleurige ranke glazen fles van 500 ml en wordt per 6 stuks geleverd.

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

Artikelnummer	13000030
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