

# BIO-Olivenöl aus Apulien/Italien

## **Das markant-kräftige Olivenöl „Oilalà“ aus Coratina-Oliven (handgepflückt)**

Immer mehr Spitzenköche schwören auf die schöne Ausgeglichenheit dieses grünen Goldes mit sehr hohem Gehalt an Antioxidantien.

Dazu gesellen sich Noten von grünem Apfel, frisch geschnittenem Gras, Pinienkernen und Pfeffer – das alles lässt die Qualität dieses Öls im Mund lange anhalten.

Auch Ihre Speisen wird es auf raffinierte Weise verfeinern. Es ist hoch erhitzbar.

<b>Oliven</b>	Coratina, Bio-Qualität
<b>Herkunft</b>	Apulien
<b>Ernte</b>	Oktober/November 2010
<b>Säure</b>	0.18 %
<b>Antioxidantien</b>	Polyphenole 305 mg/kg Tocopherole 280 mg/kg
<b>Gebinde</b>	BIO: Flaschen 0.5 l oder Kanister 5 l
<b>Kosten</b>	Flasche 0.5 l CHF 26.50 Kanister 5 l CHF 165.-