Kidonakis Olivenoel EVOO PDO Messara Crete 5L



Dieses Olivenoel darf in ihrer Kueche nicht fehlen, eignet sich auch zum Anbraten von Gemuese und Fleisch.
Koroneiki Olive ist eine traditionelle Sorte aus Griechenland und gilt als Koenigin der griechischen Olivensorten. Seine Oliven werden ausschliesslich fuer die Herstellung von hochwertigem Oel verwendet. â€©â€©Sorte: 100% Koroneiki â€©Saeure: unter 0,6%â€©Pressbedingungen: Kaltextraktion, Temperatur bis 27 C, Zeit bis 40 Minutenâ€© Farbe: goldgruen Geschmack: fruchtig
Das griechische extra native Olivenoel ist ein Produkt geschuetzter Ursprungsbezeichnung (Messara P.G.U.).

Der Saeuregehalt des Oeles ist unter 0,3% pro 100g. (Dadurch, dass der Hersteller aber verpflichtet ist, den Wert der Saeure anzugeben, welche bis zu dem Ablaufdatum erreicht werden kann, sieht man auf der Beschreibung, dass sie bis maximal 0,6% steigt. Fuer Extra Natives Olivenoel, sind diese Werte vollkommen richtig.)

100% Koroneiki (Koenigliches Olivenoel) aus Messara
Ernte: 2024
ISO: FSSC 22000

Naehrwertdeklaration pro 100ml:
- Energie: 824 Kcal / 3389 Kj
- Gesaettigte Fettsaeuren: 13,9g
- Einfach ungesaettigte Fettsaeuren: 72g
- Mehrfach ungesaettigte Fettsaeuren: 5,7g
- Kohlenhydrate: 0,0g
- davon Zucker: 0,0g
- Eiweiss: 0,0g
- Salz: 0,0g

Qualitaetsatribute:
- Saeuregehalt: max 0,8%
- Werte der Perioxidzahl: max 20 meqO2/kg
- Wachsgehalt: max 150mg / kg

Extinktionskoeffizienten:
- K270: max 0,22
- K232: max 2,50
- DK: max 0,01

Preis: CHF 75.00

Vertrieb:
Webberry GmbH
Thomas Wollenmann
Horwerstrasse 38
CH-6005 Luzern
Tel. +41 41 260 05 26