

Francisco Gomez Olivenolje extra virgin BLACK 500 ml

Francisco Gomez Olivenolje extra virgin BLACK 500 ml
6096
Ingen forbindelse

Demeter-sertifisert, kaldpresset extra virgin olivenolje fra Spania, av Arbequina- og Picual-oliven.

På Spanias solkyst i området omkring Alicante dyrkes noen av verdens beste oliven. Kun et fåtall av disse bedømmes som gode nok til å kunne benyttes i de prisvinnende olivenoljene fra Francisco Gomez. Disse kaldpressede extra virgin olivenoljene framstilles fra biodynamisk dyrkede oliven og har en fyldig og balansert smak.

Francisco Gomez Olivenolje BLACK (Black Label Olive Oil) er laget av biodynamisk dyrkede Arbequina-oliven og Picual-oliven. Denne olivenoljen har en dyp, gul-grønn farge med rene og ferske aromaer. Smaken er fyldig, balansert og behagelig, med et lite hint av bitterhet som får fram oljens livlighet og struktur.

Oliven er tappet på mørke glassflasker med svart etikett (derav navnet BLACK label).

Innhold:

Demeter-sertifisert extra virgin olivenolje fra Spania. Oliventyper: Arbequina + Picual

Syreinnhold: 0,1%

Francisco Gomez Olivenolje BLACK har mottatt en hel rekke priser:

Gold Medal in ?Olivinus 2016? ? Mendoza, Argentina

Gran Prestige Gold Medal in ?Olivinus 2013? ? Mendoza, Argentina

Gold Medal in ?Terraolivo 2013? ? Israel

Gold Medal in ?Terraolivo 2012? ? Israel

Gold Medal in ?Olivinus 2012? ? Mendoza, Argentina

Silver Medal in ?CINVE 2013? ? Valladolid, Spain

Hva er egentlig extra virgin olivenolje (EVOO)?

Extra virgin olivenolje er 100% ren fruktsaft presset fra oliven innen 24 timer etter høsting.

En ekte EVOO skal:

-presses under 28°C for å tilfredsstille krav til kvalitet (= kaldpresset)

-være produkt av den aller første pressingen

-være uten tilsetninger, innblandinger, kjemikalier eller industriell raffinering

-ha et syreinnhold under 0,8%

Francisco Gomez BLACK Label Olive Oil er en ekte EVOO.

Pris kr 225,00

500 ml
Nei

