



Oliwa z oliwek Señorío de Jaime Rosell SUMMUM 0,5 L

Cena	97,50 zł
Pochodzenie	Hiszpania
Waga	butelka 0,5 L

Opis produktu

Oliwa z Oliwek Extra Virgin Premium Señorío de Jaime Rosell SUMMUM

Poznaj wyjątkową oliwę z oliwek Señorío de Jaime Rosell SUMMUM – produkt najwyższej jakości, który wyróżnia się wyśmienitym smakiem oraz bardzo niską kwasowością na poziomie zaledwie 0,1%.

Charakterystyka produktu:

Oliwa Señorío de Jaime Rosell SUMMUM to prawdziwe arcydzieło wśród oliw. Tłoczona na zimno bezpośrednio po zbiorach oliwek, zachowuje wszystkie właściwości świeżych owoców. Zbierane w październiku, jeszcze zielone oliwki, stanowią podstawę tego wyjątkowego produktu.

Wyprodukowanie 1 litra tej oliwy wymaga aż 14 kg oliwek, co podkreśla jej unikalność i jakość. Proces tłoczenia odbywa się w niskiej temperaturze, co pozwala zachować bogaty smak i aromat świeżo skoszonej trawy.

Czym wyróżnia się oliwa SUMMUM?

- **Najwyższa jakość:** Extra Virgin klasy Premium.
- **Mieszanka oliwek:** Arbequina – znanych z delikatnego, owocowego smaku.
- **Niska kwasowość:** Tylko 0,1%, co świadczy o jej doskonałej jakości.
- **Unikalny proces produkcji:** 14 kg oliwek potrzebnych do wytlóczenia 1 litra oliwy.
- **Świeżość i aromat:** Wyjątkowy smak z nutami świeżo skoszonej trawy.

Dlaczego warto wybrać oliwę Señorío de Jaime Rosell?

To oliwa idealna zarówno do codziennego użytku, jak i do wyjątkowych okazji:

- Świetna jako baza do sałatek, marynat i sosów.
- Idealna do pieczywa jako dodatek do śródziemnomorskich przystawek.
- Doskonała do gotowania.

Każda kropla tej oliwy to hołd dla tradycji i pasji hiszpańskich producentów.

Wartość odżywcza w 100 ml:

- **Wartość energetyczna:** 3766 kJ / 900 kcal
- **Tłuszcze:** 92 g
 - w tym nasycone: 15 g
 - w tym nienasycone: 70 g
- **Węglowodany:** 0 g
 - w tym cukry: 0 g
- **Białko:** 0 g
- **Sól:** 0 g

Długotrwała świeżość i jakość:

Produkt należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego, aby zachować jego wyjątkowe właściwości.

Data ważności: 30.09.2027 r.