

Olivenöl Vierge Extra

Region	Provence
Erzeuger	Huilerie Nicolas Alziari - Provence
Bestell-Nr.	XVI2501-A

Einzigartig mildes und gleichzeitig sehr komplexes Öl, gewonnen aus handgepflückten Oliven der Sorte Cailletier, die nur in der Region um Nizza angebaut wird. Bis zu zehn Meter hoch werden die imposanten Bäume der Cailletier-Oliven. Die kleinen schwarzen Früchte, die traditionell erst im Zustand völliger Reife im Januar oder Februar geerntet werden, ergeben ein wunderbar mildes Öl von goldgelber Farbe. Geschmacklich dominieren cremige Butternoten, die von Mandel-, Champignon-, Akazien- und Nussaromen begleitet werden. Ein sehr langer Abgang rundet das eindrucksvolle Geschmackserlebnis ab. Völlig zu Recht zählt dieses sehr säurearme Olivenöl zu den berühmtesten Frankreichs. FEINSCHMECKER: Eines der besten Olivenöle der Welt!



Allergene

Energie	3768 kJ / 900 kcal		
Fette	99,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 15,1 g		
Kohlehydrate	k.A., davon Zucker: k.A.		
Ballaststoffe	k.A.		
Eiweiß	k.A.	Salz	k.A.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333