

Podere Forte, Olivenöl Extra Vergine, D.O.P. Terre di Siena, Toskana

Region Toskana
 Erzeuger Podere Forte - Toskana
 Bestell-Nr. 991171

Aus Castiglione d' Orcia, gelegen im Süden der Provinz Siena, von teilweise über 100 Jahre alten Bäumen kommt dieses kraftvolle und vielschichtige Olivenöl, das aus den autochthonen Sorten Moraiolo, Leccino und Frantoio gewonnen wird. Ein wahres Feuerwerk von Aromen verwöhnt den Liebhaber ausgeprägt pikanter Öle: Noten von frischem Gras, daneben Honig, Rosinen, Thymian und Limette, dazu ein Hauch von Artischocken, gekrönt von einem beeindruckenden pfeffrigen Abgang. Nur 3.500 Liter dieser selbstverständlich von Hand geernteten toskanischen Ölspezialität werden in die wunderschön gestalteten Flaschen gefüllt und geben Speisen, die ein kraftvolles Öl vertragen (z.B. Grillgerichten, Rohkost, Gemüse oder Pasta), den besonderen Kick. Unbedingt probieren! FEINSCHMECKER: Eines der besten Olivenöle der Welt!



Allergene	Sulfite		
Energie	k.A. / k.A.		
Fette	k.A., davon gesättigte Fettsäuren: k.A.		
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: DEUTDE33

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: KRSAD555