

Arroyovil, Olivenöl Virgen Extra „Conde de Argillo“

Region Andalusien
 Erzeuger Hacienda Arroyovil - Andalusien
 Bestell-Nr. 99118307

Grünlich bis gelbgrün in der Farbe präsentiert sich dieses aus 100 % Picual gewonnene Öl in der Nase mit sortentypischen Aromen von roten Früchten (Cassis). Im Geschmack sehr frisch, intensiv und fruchtig, gleichzeitig jedoch harmonisch und gut ausgewogen, Noten von Tomaten und Auberginen. Eine Spur von Bitterkeit umspielt den Gaumen, gepaart mit einer reizvollen pikanten Note. Zur vielfältigen Verwendung in der ambitionierten Küche: verfeinert mediterrane Salate und die unterschiedlichsten Gemüse- und Fischgerichte, ideal auch zu andalusischem Tomaten-Gazpacho. Der FEINSCHMECKER empfiehlt dieses Öl zu Schmorgerichten wie Lammragout. 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: DEUTDEDB595

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: KRSADE55