

Rihuelo, Olivenöl Virgen Extra „Puesolé“

Region Rioja
Erzeuger Rihuelo de Alfaro - Rioja
Bestell-Nr. 991184

Das einzigartige Terroir und die hervorragenden sensorischen Eigenschaften der hauptsächlich in Nord-Ost-Spanien angebauten Arbequina-Olive sind verantwortlich für den besonderen Charakter dieses unfiltrierten goldgrünen Olivenöls. Intensiver Duft nach frischem Gras und grünen Oliven. Auch im Mund geprägt durch eine faszinierende Frische, pikant und fein im Geschmack, Aromen von Tomaten und Fenchel, dezente, harmonische Bitternote. FEINSCHMECKER 2003: Eines der besten Olivenöle der Welt! Sieger des „International BIOL Prize 2004“ als das beste Olivenöl aus biologischem Anbau!



| | | | |
|---------------|---|------|------|
| 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: 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: KRSAD555