

„Franteo“, Olivenöl Extra Vergine Umbria DOP

Region	Umbrien
Erzeuger	Frantoio Oleario Emilio Bartolini - Umbrien
Bestell-Nr.	XVI2705

Spitzenöl mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Intensiv fruchtige Aromen nach grüner Olive, frisch geschnittenem Gras und grünen Äpfeln, pfeffrig-pikant. Hervorragend zur rustikalen umbrischen Küche mit Hülsenfrüchten, Steinpilzen, Wildgerichten und Trüffeln. Unsere besondere Empfehlung für Liebhaber kräftiger Öle.



Allergene

Energie	3389 kJ / 824 kcal		
Fette	91,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 13 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: 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: KRSAD555