

Produzent	Daniel Martins
Produktbezeichnung	Facetas de Daniel Martins
Herkunft (Land, Region, Ort)	Portugal, Trás-os-Montes, Alfândega da Fé
Güteklasse	Natives Olivenöl Extra

Impression



Farbe	gelb grün
Nase (Geruch)	grünes Olivenblatt, Kräuter, Banane
Gaumen (Geschmack)	mittel würzig, mittel bitter, «was bitter im Mund ist dem Magen gesund»
Bitterkeit / schärfe	Mittel / gering
Olivensorten	Negrinha de Freixo, cordovil. cobrançosa, verdeal, madural (native olives)
Geografische Angaben	Schrägländ ca. 200 km von der Küste entfernt 600 m. ü. M
Reifegrad bei Ernte	halb grün, halb ausgereift
Pflückmethode	manuell (traditionell), teilweise mechanisch
Verfahren zur Ölgewinnung	traditionell mechanisch (Kaltpressung < 27°)

Verwendung, Genuss

Um die Essenzen des Öles voll geniessen zu können empfiehlt sich der ungekochte Verzehr. Passt hervorragend zu Salaten, Nudeln, Fleisch oder Fisch.

Besonderheiten

Olivenöl ist reich an Antioxidantien, wie Vitamin E. Es besteht nahezu aus 80% ungesättigten Fettsäuren, welchen nachgesagt wird, dass Sie Schutz vor Herz-Kreislauferkrankung bieten. Mit dem Kauf dieses Olivenöles unterstützt der Käufer einen kleinen Bauern bei der biologischen, ökologischen Herstellung und somit bei der Erhaltung einer Biodiversität und Vielfalt der Natur.