



Iliada ex virgin olivenolje spray PDO 200 ml

Extra virgin olivenolje på sprayboks for rask og enkel bruk. Praktisk olje til airfryer.

Produsenten Agrovim ble grunnlagt i 1964, og holder til i Kalamata, syd i Hellas. Denne PDO extra virgin olivenoljen er laget av Koroneikioliven som kommer fra olivenlundene ved foten av Taygetous fjellene på østsiden av Kalamata. Olivenene blir høstet for hånd i perioden november til januar for deretter å bli presset på tradisjonelt vis. Denne oljen ligger med et syreinnhold på mindre enn 0,5 prosent, godt innenfor den anbefalte grensen på 0,8 prosent.

Produktnummer	420903
EPD-nummer	5013883
Antall i kartong	12



* 5 0 1 3 8 8 3 *

Dette er en delikat ex virgin olivenolje i en praktisk sprayboks, som har mange bruksområder i forbindelse med mattilberedning. Passer utmerket å bruke når man skal tilberede mat i en airfryer som f.eks pommes frites, grønnsaker, kylling, kjøtt eller fisk. Olivenoljen kan sprayeres rett på grillet fisk, lyst kjøtt, supper, pasta, grønnsaker eller rett på salaten, pastaen, focaccia, i den ildfaste formen eller i stekepannen. Ex virgin olivenolje har et røykpunkt på 190-215 grader.

Beholder under trykk: Kan eksplodere ved oppvarming, må ikke utsettes for temperaturer over 30 grader.

Iliada extra virgin kalamata olivenolje, har en frisk grønngul farge og er fruktig med en mild ettersmak av pepper.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet