



## Olea Maxima olivenolje ex virgin 5 l

**Extra virgin olivenolje laget av 100% italienske oliven.**

Olivenolje er en av de viktigste ingrediensene i middelhavslandenes matkultur, og i oldtiden ble det også brukt i religiøse og spirituelle ritualer. I dag er den et vanlig syn på kjøkkenet over hele verden, og egner seg til baking, steking og som dressing. Extra virgin olivenolje betyr at oljen kommer fra første olivenpressing, og inneholder ikke noe mer enn 0,8% aciditet. Det er kun lov til å presse oljen mekanisk, uten hjelp av ekstrem varme eller kjemikalier for at den kan kalles extra virgin.

Olea Maxima Extra Virgin er perfekt til dressinger og matlaging. Den er også utmerket som en stekeolje. Oljen er laget fra en blanding av Italienske oliven Coratina, Leccino og Ogliarola

Gylden gulfarge med en delikat fruktig olivensmak og hint av urter.

**Produktnummer** 420910  
**EPD-nummer** 5727243  
**Antall i kartong** 2

Fyldighet

Skarphet

Fasthet



\* 5 7 2 7 2 4 3 \*