

Olivenöl Orangen

Erntefrische Koroneiki-Oliven aus ausgesuchten Hainen Kretas werden gemeinsam mit frischen Orangen nach modernsten Standards schonend gepresst. Die natürlichen ätherischen Öle der mitverarbeiteten Orangenschalen verleihen dem Olivenöl eine feine, fruchtige Frische und sorgen für ein mildes, ausgewogenes Aroma mit herrlich mediterraner Note.

Das Ergebnis ist ein harmonisches Olivenöl mit einem zarten Duft nach frischen Orangen. Es passt hervorragend zu Salaten, Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel, verfeinert aber auch Gemüsegerichte, Carpaccio oder frischen Ziegenkäse auf besondere Weise.

Castello Zacro Olivenöl Orange steht für höchste Qualität: ausschließlich Jahrgangsernten, keine Beimischungen, keine Verschnitte.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

Brennwert kj	3389 kj
Brennwert kcal	824 kcal
Fett	91,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,8 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

Zutaten

Extra natives Olivenöl (mind. 99,6%), frische Orangen.

Zusätzliche Informationen

Flasche kühl und dunkel aufbewahren.