

La Huerta

OOGST: november - december 2024

Eerste koude persing rechtstreeks verkregen uit het persen van rijpe biologisch geteelde olijven.

Rechtstreeks uit olijven en op mechanische wijze verkregen olijfolie van superieure kwaliteit.

Alfajara en Manzanilla olijven.

zuurtegraad: 0,36 %
polyfenolen: 275 mg/kg

Latere oogst (2 weken voor late oogst)
Geschikt voor zowel warme als koude bereidingen.

Voedingsinformatie	
Voedingsgegevens per 100 g	
Energetische waarde	3700Kj/900 Kcal
Vetten	100 g
waarvan: Verzadigd	13 g
Enkelvoudig onverzadigd	79 g
Meervoudig onverzadigd	8 g
Koolhydraten	0 g
waarvan: Suikers	0 g
Voedingsvezels	0 g
Eiwitten	0 g
Zout	0 g

Zero Degrees

Eerste koude persing rechtstreeks verkregen uit het persen van rijpe biologisch geteelde olijven.

Rechtstreeks uit olijven en op mechanische wijze verkregen olijfolie van superieure kwaliteit.

Alfajara, Manzanilla en Blanqueta olijven.

zuurtegraad: 0,14 %
polyfenolen: 315 mg/kg

Latere oogst (2 weken voor late oogst)
Geschikt voor zowel warme als koude bereidingen.

Voedingsinformatie	
Voedingsgegevens per 100 g	
Energetische waarde	3700Kj/900 Kcal
Vetten	100 g
waarvan: Verzadigd	13 g
Enkelvoudig onverzadigd	79 g
Meervoudig onverzadigd	8 g
Koolhydraten	0 g
waarvan: Suikers	0 g
Voedingsvezels	0 g
Eiwitten	0 g
Zout	0 g

Picual

Eerste koude persing rechtstreeks verkregen uit het persen van rijpe biologisch geteelde olijven.

Rechtstreeks uit olijven en op mechanische wijze verkregen olijfolie van superieure kwaliteit.

100% Picual olijven.

zuurtegraad: 0,15 %
polyfenolen: 341 mg/kg

Latere oogst (2 weken voor late oogst)
Geschikt voor zowel warme als koude bereidingen.

Voedingsinformatie	
Voedingsgegevens per 100 g	
Energetische waarde	3700Kj/900 Kcal
Vetten	100 g
waarvan: Verzadigd	12 g
Enkelvoudig onverzadigd	80 g
Meervoudig onverzadigd	8 g
Koolhydraten	0 g
waarvan: Suikers	0 g
Voedingsvezels	0 g
Zout	0 g
Vitamine E	20 mg