

Varietät aus Navarra. Auf dem Gut angebaut und verarbeitet.

**Degustationsnotizen:**

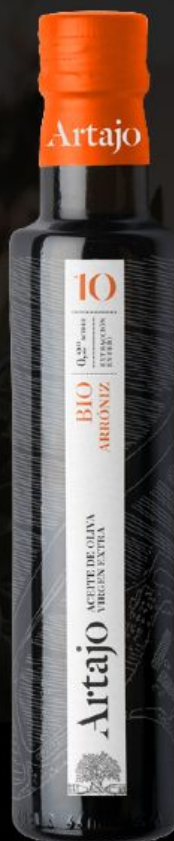
Intensive Fruchtigkeit mit Aromen von Trüffel und Lakritze. Leicht krautige Note von Artischocke und Distel. Im Mund mittlere Bitterkeit und langsam einsetzende Schärfe.

**Passend zum Essen:**

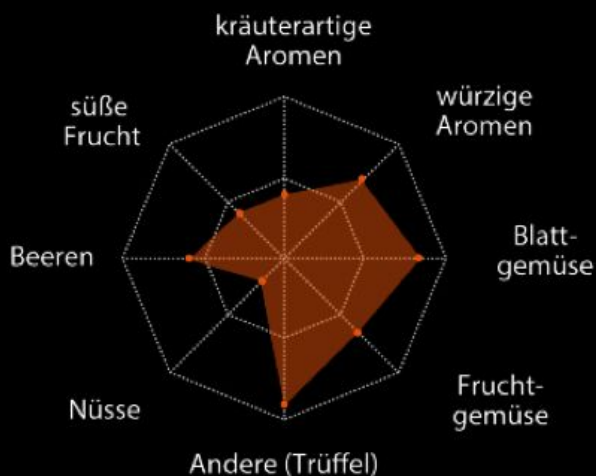
Perfekt zu Pilzen, Hülsenfrüchten und Wildeintöpfen.

**Handelsformen:**

Glasflaschen à 100ml und 250ml auf unserer Website erhältlich. 500ml auf Anfrage erhältlich.



**ARTAJO 10 ARRÓNIZ**



**ZUTATEN:** Olivenöl

**NÄHRWERTANGABEN PRO 100 G**

Energie: 3700 kJ/ 900kcal

Fett: 100g

- davon gesättigte Fettsäuren: 13g

- einfach ungesättigte Fettsäuren: 79g

- mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 8g

• Peroxidzahl: < 15 mEq O<sub>2</sub>/kg • Δ K: < 0,01

• K270: < 0,15 • K232: < 2,00

• Wachsgehalt: < 150 mg/kg

• Säuregehalt: < 0,2°