

Verschnitt aus den zwölf Hofsorten.
Jede Lage ist unterschiedlich, und
aus jeder wird das Optimum heraus-
geholt. Für den Jahrgang 2018 wur-
den die Varietäten Changlot Real,
Picudo und Koroneiki verwendet.

Degustationsnotizen:

Intensives Grünobst, im Vorder-
grund stehen Aromen von Kräutern
wie Thymian. Der Geschmack erin-
nert auch an Gemüse wie Borretsch
und Artischocke oder an Distel.

Passend zum Essen:

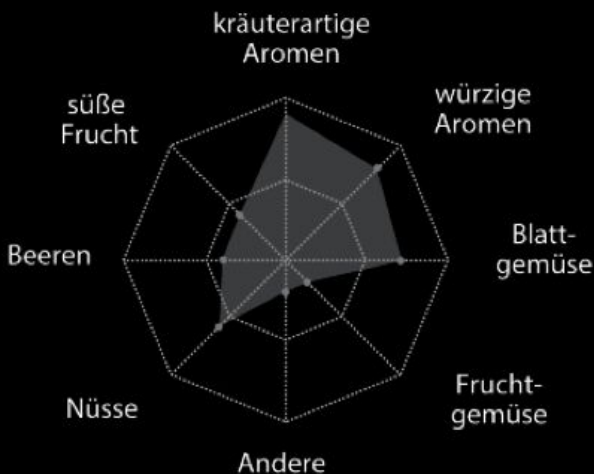
Milden Salaten, Pilzcarpaccio und
Granatapfel.

Handelsformen:

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



ARTAJO 10 COUPAGE



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 O2/kg • Δ K: < 0,01

• K270: < 0,15 • K232: < 2,00

• Wachsgehalt: < 150 mg/kg

• Säuregehalt: < 0,2°