

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR



SAUMWEBER

Olivenöl - OleaVerde

nativ extra und di sansa di oliva

- ✓ausgesuchtes, natives Olivenöl extra
- ✓erste Güteklasse
- ✓für die frische, gesunde Küche



kräftig,
fruchtig

fein,
mild



SAUMWEBER

Herstellung

nativ extra

Saumweber Olivenöl OleaVerde nativ extra wird aus erlesenen sonnengereiften Oliven gewonnen. Für unser Premiumprodukt verwenden wir nur natives Olivenöl extra, also Öl der ersten Güteklasse ohne thermische und chemische Behandlung.

Anwendung

Der Gourmet und Liebhaber der mediterranen Küche benutzt Saumweber Olivenöl für feine Salatvariationen und Antipasti, zum Backen (Pizza, Bruschetta) und Dünsten (Fisch und Gemüse).

Vorteile

Saumweber Olivenöl nativ extra mit dem vollen kräftigen und fruchtigen Aroma enthält wichtige Inhaltsstoffe wie Vitamin E, Phosphor, Eisen und viele Spurenelemente. Natürliche Stoffe in unserem Olivenöl gewährleisten beste Haltbarkeit und Stabilität.

di Sansa

Saumweber Oliventresteröl wird durch Extraktion des Tresters hergestellt. Nach der Raffination wird zur Abrundung natives Olivenöl hinzugefügt.

Zum Frittieren, für Salate, Bratgerichte, Speisen vom Rost oder zum Backen (Pizza, Ciabatta und Bruschetta).

Saumweber Oliventresteröl ist ein abgerundetes, mildes Öl, das hoch erhitzbar ist und sich gut für warme Gerichte eignet. Durch den günstigen Preis läßt es sich kalkulationsfreundlich einsetzen.



nativ extra



di Sansa

Zutaten:	OleaVerde Olivenöl nativ extra		Oliventresteröl
Fettgehalt	min 99,9 %		min 99,9 %
Konsistenz	flüssig		flüssig
Aussehen und Farbe	grünlich-gelb		grünlich-gelb
Mindesthaltbarkeit	12 Monate	12 Monate	12 Monate
Verkaufseinheit	12 x 1 ltr. Flasche	4 x 5 ltr. Kanister	3 x 5 ltr. PET Gallone
EAN-Nummer	4003640001907	4250696450733	4003640001921
Artikelnummer	7111	7113	7115
Palette	50 Karton = 600 ltr.	44 Karton = 880 ltr.	55 Karton = 825 ltr.
Lagerung	12-20°C, kühl, trocken und lichtgeschützt lagern		