

QUALITÄT LIEGT IN UNSERER NATUR.



**SAUMWEBER**

# Olivenöl

## extra vergine und di sansa di oliva

- ✓ kaltgepresstes natives Olivenöl extra
- ✓ kräftiges, fruchtiges Aroma
- ✓ für die frische, gesunde Küche





**SAUMWEBER**

## Herstellung

### extra vergine

Saumweber Olivenöl extra vergine wird aus erlesenen sonnengereiften Oliven gewonnen. Für unser Premiumprodukt verwenden wir nur die erste Kaltpressung 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 extra vergine 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.



### extra Vergine



### di Sansa

### di Sansa

Saumweber Oliventresteröl wird durch Extraktion des Tresters hergestellt. Nach der Raffination wird würziges, natives Olivenöl aus erster Pressung beigemischt.

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

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

Inhaltsstoffe	kaltgepresstes natives Olivenöl extra		Oliventresteröl
Fettgehalt	min 99,9 %		min 99,9 %
Schmelzbereich	-9° - 0° C		-9° - 0° C
Rauchpunkt	ca. 210 °C		ca. 210 °C
Konsistenz	flüssig		flüssig
Aussehen und Farbe	grünlich-gelb		grünlich-gelb
Mindesthaltbarkeit	12 Monate		12 Monate
Verkaufseinheit	12 x 1 ltr.	4 x 5 ltr.	4 x 5 ltr.
EAN-Nummer	8020927120188	8020927120133	8020927120386
Artikelnummer	7120	7122	7181
Palette	45 Karton = 540 l	39 Karton = 780 l	39 Karton = 780 l
Lagerung	12-20°C, trocken und lichtgeschützt lagern		

A. Saumweber GmbH  
 Emil-Geis-Straße 3-7  
 81379 München - Germany  
 Tel. +49 (0)89 74 21 61-0  
 Fax +49 (0)89 74 21 61-13  
 info@saumweber.de  
 www.saumweber.biz