



Grandolio olivenolje ex virgin 5 l

Extra virgin olivenolje laget av oliven utelukkende fra land innenfor EU.

Olivenolje er en av de viktigste ingrediensene i middelhavslandenes matkultur, og i oldtiden ble det også brukt i religiøse og spirituelle ritualer. I dag er den et vanlig syn på kjøkken over hele verden, og egner seg til baking, steking, og som dressing. Extra virgin olivenolje betyr at iljen kommer fra første olivenpressing, og inneholder ikke noe mer enn 0,8% aciditet. Det er kun lov til å presse oljen mekanisk, uten hjelp av ekstrem varme eller kjemikalier for at den kan kalles extra virgin.

Grandolio extra virgin er perfekt til dressinger og matlaging. Den er også utmerket som en stekeolje.

Frisk grønnfarget olje med delikat smak, middels fruktighet og hint av urter.



| | |
|-------------------------|---------|
| Varenr. | 420911 |
| EPD nr. | 5727250 |
| Antall i kartong | 2 |