

Extra Vierge Olijfolie



• Proeven

De olijven worden met de hand geplukt, daarna geperst en op de fles gedaan op het domein. De olijven zijn nog niet volledig rijp. Zodat ze hun fruttige smaak bewaren. Ideaal om uw salades te verrijken.

• Soorten

- * Picholine
- * Negrette
- * Aglandau
- * Bouteillan

• Ligging

Zuid helling.

• Bodem

Leem op zand kalkrots.

• Methode

Olijfolie koude persing, hoge kwaliteit, olijven komende van de olijfbomen op het domein, geplukt, uitgezocht en op de fles gedaan op het domein.

• Inhoud en Houd baarmeid

50 cl. 1 jarr (op kamer temperatuur).