



José Antonio Martín González, Einkauf International, empfiehlt Ihnen diese Woche das **Gourmet Olivenöl** von Pago Baldíos San Carlos. Pago Baldíos San Carlos Olivenöle sind **mehrfach ausgezeichnet** worden und bei **zahlreichen 3-Sterne-Chefs in aller Welt im Einsatz**.

Gourmet Olivenöl von Pago Baldíos San Carlos Olivenöl Extra Virgin, 100% Arbequina

Jedes der Olivenöle, die in den modernen Anlagen der Ölmühle Pago Baldíos San Carlos hergestellt werden, ist **sehr hochwertig**.

Das besondere **Mikroklima** des Valle Tiétar ermöglicht eine frühe Ernte, welche ein natives Olivenöl extra mit einem **einzigartig fruchtigen** Geschmack – fast unauffindbar auf dem Markt – hervorbringt.

Für das Pago Baldíos San Carlos Olivenöl, aus 100% Arbequina-Oliven, werden die Ölf Früchte Mitte Oktober geerntet. Dann bieten die **Oliven jene grünen, frischen und aromatischen Noten**, die wichtig für die intensive Fruchtigkeit des Olivenöls sind.

Das sofortige Mahlen nach der Ernte verleiht dem Öl eine besondere, **weiche Persönlichkeit und Säure**.

Mit **maximal 0,1% Säuregehalt** bietet es Noten von **grünen Äpfeln, frischem Gras und deutliche Bananentöne**. Es ist angenehm **süß** am Gaumen, überhaupt nicht bitter, ein wenig pikant und mit anhaltendem **Mandelgeschmack**.



Pago Baldíos San Carlos – Extra Virgin 100% Arbequina

Art.-Nr.: 6565

Einheit: 0,5 Liter

Preis: € 8,45 / FL

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com