Arbequina Natives Olivenöl Extra Can Companyó

Geschmacksnoten:
Grünes Öl, dicht, intensiv fruchtig und mit einem sehr ausgewogenen Profil. Sein Aroma ist sauber und frisch, mit Gemüse Noten der Sorte wie: grünes Gras, Tomatenpflanze, grüne Mandel und Artischocke. Im Mund ist er Flüssigkeit, mit einer Mandel-Sensation, leicht würzig und süßlich.

ERNÄHRUNGSFAKTOREN

Serviergröße 1 Tbsp (15 ml.)

Amount per serving		Kalorien von FAT 130
Kalorien:	130	**% Täglicher Wert ***
Zucker:	0 %	0 %
Salz:	0 %	0 %
Eiweiß:	0 %	0 %
Gesamte Kohlenhydrate:	0 %	0 %
Gesamtfett:	14 g	22 %
Gesättigte Fettsäuren:	2 g	10 %
Transfett:	0 g	
Einfach ungesättigte Fettsäuren:	11 g	* Prozent tägliche Werte basieren
Mehrfach ungesättigtes Fett:	1 g	auf einer 2.000 Kalorien Diät.

QUALITÄTSINDIZES

Maximale Sëure: 0,3%. **K_{232} : < 2,5.**

Peroxid-Wert: < 20 meq O_2 / Kg. **K_{270} : < 0,2.**

Wachse: < 250 mg / Kg. **Delta-K: < 0,1.**

Ausgearbeitet in Can Companyó Cat, S.L.
17240, Llagostera (Girona) Spanien
E. info@cancompanyo.cat
W. www.cancompanyo.cat

NATIVES OLIVENÖL

ARBEQUINA

EXTRA

Can Companyó

erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen

EIGENE ERNTE

Kaltextraktion

www.cancompanyonline.com

CAN COMPANYÓ CAT, S.L.
C-35 km 94,5 · Molí Can Companyó
17240 · Llagostera · Girona · Spanien

Arbequina Natives Olivenöl Extra Can Companyó

Wer sind wir?

Can Companyó Cat, SL ist ein Familienbetrieb, der die Tradition der Feldarbeit mit neuen Technologien kombiniert, um ein qualitativ hochwertiges Produkt zu erhalten: Natives Olivenöl Extra Can Companyó.

Wo sind wir?

Wir befinden uns in den Gemeinden Llagostera und Caldes de Malavella, Girona. Der Zugang zur Unterkunft erfolgt über die Landstraße C-35 bei Kilometer 94,5.

Was ist Can Companyó?

Can Companyó ist aus dem zwölften Jahrhundert ein Meilenstein in der landwirtschaftlichen Produktion. Das Haupthaus, umgeben von Olivenbäumen, ist der Stützpunkt der landwirtschaftlichen Nutzung. Es wurde mit dem gesunden Menschenverstand der ländlichen Kultur gebaut und in die Landschaft integriert.
Heute setzen wir die landwirtschaftliche Tradition fort und adaptieren neue Produktionstechnologien und neue Technologien in unseren Olivenhain.

Wie wird unser extra natives Olivenöl hergestellt?

Die Entwicklung von Natives Olivenöl Extra Can Companyó ist komplett im Konzept handgefertigt. Wir produzieren natives Olivenöl extra, zuerst kaltgepresst, nur durch mechanische Verfahren aus unseren eigenen Oliven der Sorte Arbequina, so dass wir zu jeder Zeit die beste Qualität unseres Produktes garantieren können.

Warum nehmen Sie Natives Olivenöl Extra Can Companyó?

Es ist "reiner Olivensaft", keine Zusätze oder Konservierungsstoffe, natürlich extrahiert durch mechanische Methoden in der Kälte. Deshalb bewahrt unser Öl den Geschmack und alle ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Frucht des Olivenbaums.
Außerdem:

- Das Natives Olivenöl Extra ist reich an Vitamin A, D, K und besonders Vitamin E. Deshalb verlangsamt die fortgesetzte Anwendung das Altern der Zellen und schützt und regeneriert die Epidermis. Das extra native Olivenöl wird auf die Haut aufgetragen und spendet Feuchtigkeit und strafft die Haut.
- Der regelmäßige Verzehr von Nativem Olivenöl Extra scheint das Risiko für einige Krebsarten wie Brust, Endometrium, Eierstock und Dickdarm zu verringern.
- Eine Ernährung, die reich an nativem Olivenöl extra ist, ist vorteilhaft für Diabetes, da es den Blutzuckerspiegel senkt.
- Eine Ernährung, die reich an nativem Olivenöl extra ist, führt zu einer Senkung des Cholesterinspiegels im Blut, mit der Besonderheit, dass die HDL-Konzentration, die die schützende Fraktion der Atherosklerose ist, die Rate von LDL (Cholesterin schlecht) signifikant reduziert.
- Eine Ernährung, die reich an nativem Olivenöl extra ist, reduziert das Risiko von Atherosklerose.
- Für das Skelett-System ist auch vorteilhaft, sowie Knochenwachstum zu fördern, erleichtert die Aufnahme von Kalzium in den Knochen und helfen Knochenerkrankungen im Zusammenhang mit dem Alter zu verhindern.
- Das Natives Olivenöl Extra ist antioxidativ, erleichtert den Herz-Kreislauf-Fluss, verzögert das Altern und fördert die Verdauung, reduziert das Risiko von Herzerkrankungen und hilft, den Blutdruck niedrig zu halten.

T +34 972 830 456
F +34 972 830 864
info@cancompanyo.cat

www.cancompanyo.cat
@CanCompanyoCat
CanCompanyoCat