

BIANCOLILLA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO
100% ITALIANO ESTRATTO A FREDDO
(Bottiglia da 500 ml) “GUSTO DELICATO”

Chiamata anche “Buscinetto” questa tipologia di olio molto pregiata è diffusa in tutta la Sicilia ed è una delle cultivar inserite nella DOP Valli Trapanesi. Gli ulivi Biancolilla sono maestosi e vigorosi e resistono anche su terreni aridi.

*Ottimo per insaporire crudità, pesce affumicato, torte e nei dolci al posto del burro.
Conosciuto anche come Buscinetto, è diffuso in tutta la Sicilia ed è una delle varietà della DOP Valli Trapanesi.*

BIANCOLILLA ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
100% ITALIAN COLD PRESSED (500 ml bottle)
“DELICATE TASTE”

Also called ‘Buscinetto’, this highly prized type of oil is widespread throughout Sicily and is one of the cultivars included in the DOP Valli Trapanesi. The Biancolilla olive trees are majestic and vigorous and withstand even dry soils.

Excellent for flavouring delicacies, smoked fish, cakes and in desserts instead of butter. Also known as Buscinetto, it is widespread throughout Sicily and is one of the varieties of the DOP Valli Trapanesi.

BIANCOLILLA NATIVES BIO-OLIVENÖL EXTRA
100% ITALIENISCH KALTEXTRAKTION
(500 ml Flasche) “DELIKATER GESCHMACK”

Diese auch als „Buscinetto“ bezeichnete, in ganz Sizilien weit verbreitete und sehr geschätzte Ölsorte ist eine der Sorten, die in der DOP Valli Trapanesi enthalten sind. Die Biancolilla-Olivenbäume sind majestätisch und wüchsig und vertragen auch trockene Böden.

Sie eignet sich hervorragend zum Würzen von Rohkost, geräuchertem Fisch, Kuchen und in Desserts anstelle von Butter. Sie wird auch Buscinetto genannt, ist in ganz Sizilien verbreitet und gehört zu den Sorten der DOP Valli Trapanesi.



PRODOTTO
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
Certificato biologico: IT BIO 018



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NÄHRWERTDEKLARATION / NUTRITION DECLARATION	Per 100 g	Per 100 ml
Valore energetico / Energiewert / Energy value	899 kcal 3762 kJ	823,48 kcal 3445,99 kJ
Grassi / Fett / Total Fat	99,90 g	91,51 g
di cui acidi grassi saturi / davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids	14,46 g	13,25 g
Acidi grassi monoinsaturi / ungesättigte Fettsäuren / Monounsaturated fatty acids	72,95 g	66,82 g
Acidi grassi polinsaturi / Mehrfach ungesättigte Fettsäuren / Polyunsaturated fatty acids	7,52 g	6,89 g
Carboidrati / Kohlenhydrate / Carbohydrates	0 g	0 g
di cui zuccheri / davon Zucker / of which sugar	0 g	0 g
Proteine / Proteine / Proteins	0 g	0 g
Sale / Salz / Sale	0 g	0 g