



## NEU: LA ESQUINA OLIVENÖL

Exklusives, spanisches Top-Qualitätsolivenöl aus Kleinstproduktion in Schweizer Besitz. Limitierte Menge!

**FLASCHE 500ml | CHF 29.90**

inkl. 8.1% MwSt.

# laesquina®

TAPAS BODEGA CERVECERIA



## Ein Top Produkt aus Kleinstproduktion

**SORTEN:** Morruda (90%), Salivenca (10%). Natürlich, ohne Behandlung

**LAGE:** Valle del Burga, España - 43519 Perello, Höhe 220 Meter ü.M.

**PRESSUNG:** Kaltextraktion bei 20°C, zwischen 12 und 24 Stunden nach der Ernte und filtriert

**ERNTE:** Handgepflückt in belüfteten 20kg Kisten, November 2023

**PRODUKTION:** Ca. 300 Flaschen à 500ml, abhängig von den klimatischen Bedingungen

**AUSLESE:** 2023 / 2024

**CHEMISCHE ANALYSEN:** Säuregehalt: 0.11% von maximal zulässigen 0.8%  
Peroxidzahl: 5.9 meq O<sub>2</sub>/kg von maximal zulässigen 20 meq O<sub>2</sub>/kg

**AROMEN:** Walnuss, Tomate, Fenchel, Mandel, Artischocke

**LAGERUNG:** 18 Monate ohne Licht und bei einer Temperatur zwischen 14 und 20°C

**FARBE:** Hellgrün mit gelbem Glanz

