



CÀ BOTTURA

cabottura.it

NATIVES OLIVENÖL EXTRA GEFILTERT

Die Oliven, die für die Herstellung von gefiltertem Öl bestimmt sind, werden zu einer kleinen Ölpresse mit modernem Verarbeitungssystem gebracht. Hier werden sie ebenfalls einer Kaltpressung (Temperatur zwischen 22 und 25 °C), jedoch in kontinuierlichem Arbeitszyklus, unterzogen, der sich eine Zentrifugierung anschließt.

Aus dieser Art von Verarbeitung geht ein naturtrübes natives Olivenöl extra hervor.

Dieses wird anschließend im Unternehmen mit Hilfe von einem großen Trichter und Watte gefiltert. Das Ergebnis ist ein gefiltertes natives Olivenöl extra von hervorragender Qualität.

