

## Qualitätsmerkmale unseres Lakonikos Olivenöls

### NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Erste Güteklasse. Direkt aus Oliven nach ausschließlich mechanischen Verfahren gewonnen  
Kaltextrahiert



Hochwertiges Olivenöl: Aus der Olivensorte Koroneiki gewonnen

Erntezeit: Winter 2013/2014

Säuregrad: max. 0,4% (während der Abfüllung)

<b>Gesetzliche Werte</b>	<b>Werte einer Analyse vom</b>
Säuregrad: max. 0,8%	Säuregrad: 0,33 %
Peroxide (mEq) max. 20	Peroxide (mEq) 5,91
UV-Absorbtion:	UV-Absorbtion:
k270 max. 0,22	k270 0,127
k232 max. 2,50	k232 1,646
dk max. 0,01	dk -0,004

**Unsere Lakonikos Olivenöl nativ extra ist frei von Pestiziden**