



# VILLA HUMBOURG

## Natives Olivenöl Extra

### Organolektische Eigenschaften

- **Farbe:** leuchtendes gelb-grün
- **Geruch:** intensiv-fruchtig nach Olive
- **Geschmack:** harmonisch mit einem Hauch von Artischocke und Mandeln mit einer bitteren Nuance, die typisch für das toskanische Öl ist

### Chemische Eigenschaften

- **Säuregehalt:** 0,15 % - einer der niedrigsten Werte für das native Olivenöl extra IGT Toscano
- **Polyphenolen:** 372 mg/kg - hohe Dichte der antioxidativen Stoffe

*Für eine detailliertere Analyse verweisen wir auf die Ergebnisse des chemischen Labors für Warenkunde der Industrie und Handelskammer in Florenz*

