TECHNISCHE FICHE

Versie 02/11/2026 03:35

QUINTA DO CRASTO (SABROSA)

Crasto, Extra Virgin Olive Oil Selection 0.500L



Artikelnummer	**240225**
EAN	**5604123002696**

Bekijk dit artikel in onze webshop

Quinta do Crasto

Quinta do Crasto is een familiebezit van circa 130 hectare in de Douro-vallei, Portugal, beheerd door Leonor en Jorge Roquette en hun familie. De geschiedenis van het landgoed gaat terug tot ten minste 1615. Eeuwenoude tradities worden gecombineerd met moderne technieken. Er wordt op een ecologisch verantwoorde manier aan wijnbouw gedaan. De wijn- en olijfgaarden liggen op terrassen langs de Douro.

Olive Oil Selection

De Olive Oil Selection is een extra vergine olijfolie, gemaakt van Cobrançosa en Madural olijven aangeplant op Quinta da Cabreira in de Douro Superior. Uit ongeveer 4.500 bomen wordt olie geperst die fris opent met aroma's van groene olijven, appel en grassige tonen, gevolgd door een vleugje peper en olijfblad. De smaak is in balans – licht pittig en enigszins bitter – met een zijdezachte en harmonieuze finish. Ideaal bij salades, gegrilde groenten, visgerechten of om vers brood in te dopen.

KENMERKEN

Type	**Voeding**
Producent	**Quinta Do Crasto (Sabrosa)**
Land	**Portugal**
Regio	**Porto e Douro**
Wijnbouw	**Duurzaam**
Inhoud (L)	**0,500**
Gebruik	**Salades, Vegetarische keuken, Vis**