



PRESENTACIÓN: Botellas vidrio: 500ml - 250ml - 50ml | Estuche negro de 500 ml

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ORIGEN:

TOLEDO - ESPAÑA.

CARACTERÍSTICAS:

- VARIEDAD: Arbequina, cornicabra, hojablanca, picual
- ACIDEZ MÁXIMA: 0.14
- COLOR: Verde oro
- AMARGO: Ligero
- DULCE: Ligero alto
- PICANTE: Ligero
- FRUTADO: Medio
- AROMA: Frutado de aceituna verde

DESCRIPCIÓN:

Frutado de aceitunas verdes, con claros y definidos atributos frescos, positivos tanto en aroma como en gusto. Muy equilibrado en todas sus sensaciones. Es lo que logra un aceite agradable al paladar.

PRESENTACIÓN:

En botellas de vidrio oscuro, diseño dali de contenido neto de 500 ml, 250 ml y 50 ml, y estuche negro de 500 ml.

SUGERENCIAS DE CONSUMO:

Aceite especialmente recomendado para su consumo en crudo.

Muy apropiado para tostas, aliño de ensaladas, fideua, pastas italianas, así como aderezo de verduras, pescados cocidos y al horno, carpaccios de carne y pescados, anchoas frescas y pulpo.

PREMIOS:

PRIMER PREMIO GRAN SELECCIÓN 2005 DE CASTILLA LA MANCHA.

VALSECO GOURMET



VALSECO