

VALSEOLEA



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



ORIGEN:

TOLEDO - ESPAÑA.

CARACTERÍSTICAS:

- VARIEDAD: Picual, cornicabra, arbequina
- ACIDEZ MÁXIMA: 0,3
- COLOR: Verde paja
- AMARGO: Medio
- DULCE: Medio
- PICANTE: Ligero
- FRUTADO: Medio
- AROMA: Frutos seco y madera

DESCRIPCIÓN:

Frutado de aceitunas maduras, con claros y definidos atributos frescos; positivos tanto en aromas, como en gusto, muy equilibrado en todas sus sensaciones, ligeramente amargo, lo que hace un aceite muy agradable al paladar y muy estable para su uso en cocina tradicional.

PRESENTACIÓN:

En botellas de pet de 2L y 5L.

SUGERENCIAS DE CONSUMO:

Aceite especialmente recomendado para su consumo en crudo, guisos y frituras.

PRESENTACIÓN: Botellas de pet: 2L - 5L.

VALSECO