

¡Nueva cosecha 2018! 3 Garrafas de 5L Virgen Extra AlmaOliva Gran Selección. ??Envío Gratis



Almaoliva Gran Selección de Almazaras la Subbética, es un impresionante aceite Coupage para los amantes del AOVE más exigentes del mundo. Su perfecta combinación de aceitunas picudas, picuales y hojiblancas hacen que AlmaOliva Gran Selección sea un virgen extra perfecto para aquellos que disfrutan con un sabor frutado medio. La selección perfecta de las aceitunas para este coupage, hacen que sea ideal para el uso en todo rango de temperaturas, desde la fritura gourmet hasta el uso en crudo en panes, tostadas y ensaladas. Impresionante.

Rating: 5.0

Price:

Base price with tax: 76,95 €

Salesprice with discount: 74,95 €

Selling price (Taxes included)74,95 €

Discount: 2,00 €

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Coronadeolivo](#)

Description

Aceite de Oliva Virgen Extra

Venta por teléfono



Elaboración: Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación y extracción en frío. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.

Variedad y origen: Hojiblanca, Picual y Picuda - Sierra de la Subbética, Córdoba.

Nota de cata: Frutado medio/alto con matices verdes y maduros. Destaca su suavidad, con una dulce entrada en boca que va seguida de un ligero amargor y picor. En él se captan sensaciones que recuerdan a la manzana.

Otros datos de interés: Grado de acidez 0,12° / índice peróxidos: 4,5

Premios y certificados de calidad 2015:

3º Mejor aceite del mundo World Ranking Extra Virgin Olive Oil

1º Premio Mario Solinas

WBOO. 1º Premio mejor aceite del mundo

WBOO. 1º Premio mejor aceite ecológico del mundo

Medalla de Oro China

Medalla de Oro Los Angeles

Gran prestigio Oro Argentina

Medalla de Oro Japón

Gourmet de Bronze en Paris

Top 25 Bio Press Alemania

Dos estrella Great Taste Award UK

TerraOlivo Greand Prestige Award Israel

Beneficios para la salud: Su baja acidez y peróxidos hacen que este virgen extra tenga atributos y cualidades preventivas muy positivas para la salud como la protección contra la acidez gástrica, úlceras y gastritis, regula el tránsito intestinal, reduce el colesterol, protege contra enfermedades de la piel, cardiovasculares y colabora muy positivamente con la formación de masa ósea.

Reviews

Sunday, 17 June 2018

teresa - madrid, La relación calidad/precio es estupenda. El aceite de oliva tal cual lo había comprado otras veces en el super, y esto no tiene comparación, el olor, el color verde y la textura son geniales, ha cambiado mi cocina y salud son otra cosa, me durará mucho seguro, pero repetiré en cuanto me haga falta de nuevo. El envío rapidísimo. Repetiré seguro

a@x.it

Monday, 23 April 2018

fernando - marbella, Muy buen aceite y una entrega rápida! Olor y sabor agradable y delicioso! Deja un sabor en las ensaladas increíble!!!

b@a.ru