

## ¡Nueva Cosecha 2021! Caja 3 Garrafas de 5L Virgen Extra Selección Tradicional 'Verde'



Nueva cosecha verde 2021. Aceite de Oliva Virgen Extra finalista en Jaén Selección 2015. Elaborado con cuidado y esmero a partir de aceitunas seleccionadas en óptima fase de maduración. El proceso de extracción en frío y la meticulosa selección del fruto consiguen un virgen extra excepcional donde se mezclan la delicadeza de los aromas frutados y dulces con la fuerza y el carácter del sur. Excelente sabor que aportará un gusto muy equilibrado a cualquier tipo de plato. Al ser puro zumo 100% natural de aceituna picual es el virgen extra que más antioxidantes contiene. Muy recomendable.

Calificación 4.9

### Precio

Precio base con impuestos 54,95 €

Precio de venta con descuento 52,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 52,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

### Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra SUPERIOR; Precio: 3,59€/Litro

Venta por teléfono



**Elaboración:** Zumo de aceitunas obtenido de la primera extracción en frío. Perfecto para su uso familiar en salteados y fritos. Resulta excelente en crudo como aliño de ensaladas y panes.

**Variedad y origen:** Picual - Valdepeñas de Jaén

**Nota de cata:** Frutado verde maduro con tonos a hoja de olivo y tomatera. Entrada en boca dulce destacando la almendra, la manzana y el plátano maduro. Muy equilibrado con un amargo posterior muy ligero y regusto almendrado dulce en el post-gusto.

**Premios y certificados de calidad:**

Finalista Jaén Selección 2014

Calidad Certificada de Andalucía

Certificación de calidad de la Norma ISO 9001 de A.O.V.E

Certificación de calidad de la Norma ISO 22000 de A.O.V.E

**Otros datos de interés:** Grado de acidez: 0,13° / índice peróxidos: 2.9 / K270: 0,14% / K232: 1,57 / ?K: 0,004

**Almacenamiento y conservación:** Depósitos de acero inoxidable.

**Información nutricional:** POR 100g | Calorías 3.700KJ / 900 Kcal. Total grasas 100 g (saturadas 12 g). Hidratos de carbono 0 g (azúcares 0 g). Proteínas 0 g. Sal 0 g..

**Distribución y comercialización:** CoronadeOlivo, Comunidad de Madrid,41, cc Burgocentro I, 28231, Las Rozas



## Comentarios

Jueves, 04 Marzo 2021

Valentin - Vitoria, Me gusta este aceite tiene muy buen sabor, profundo y agradable. Muy rico en la ensalada y picante lo justo. Estoy acostumbrada a aceites mucho más caros que no tienen ni la mitad de sabor que este, nos ha encantado!

tr@tr.es

Viernes, 26 Febrero 2021

Pablo - Valencia, Excelente aceite. Es maravilloso al paladar. De lo mejor que he probado. 100% recomendable

sota@sato.com

Viernes, 12 Febrero 2021

Alberto - Sevilla, Este es uno de los mejores aceites que hemos probado. Delicioso y muy aromático, lo usamos para todo. La entrega en casa muy rápida.

werda@werda.com

[Mas opiniones](#)