

¡Nueva cosecha 2019! Caja 3 Latas de 5L Ecológico El Trujal D.O Sierra Mágina *Envío Gratis



Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico con Denominación de Origen en el Parque Natural de Sierra Mágina. Finalista del certamen Jaén Selección 2014. Impresiona por su bello color amarillo con cálidos reflejos verdes. La clasificación exclusiva de la aceituna y la elaboración del aceite mediante la extracción en frío, permite obtener un aceite de alta calidad y estabilidad, muy frutado manteniendo todo el sabor de la aceituna. Al ser de variedad picual y ecológico es el virgen extra que más antioxidantes naturales posee. Formato en lata para conservar intactas todas sus cualidades. Para Gourmets.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 105,50 €

Precio de venta con descuento 103,50 €

Precio de venta (IVA incluido) 103,50 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Verde Salud](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico

Venta por teléfono



Elaboración: Zumo de aceitunas obtenido de la primera extracción en frío, procedente del cultivo del olivar ecológico. Recomendamos su uso tanto para salteados y fritos y también es excelente para disfrutarlo en crudo.

Varietal y origen: Picual - D.O.P protegida Sierra Mágina - Jaén

Nota de cata: Su aroma es fresco a hierba verde y reminiscencia a albahaca y romero. Aceite de gran cuerpo que llena la boca de matices y sabores muy frutados donde sobresalen el tomate y la almendra. Picante y amargor medio característico de la zona.

Otros datos de interés: Grado de acidez 0,12º / índice peróxidos: 8

Premios y certificados de calidad:

Ecotrampa de Plata 2014

1º Premio Denominación de Origen

Premio 'LECHUZA' por 6 años consecutivos

Accésit del premio 'ALCUZA'

Calidad certificada de Andalucía

Certificado Norma UNE 45.011

Certificación de la Asociación del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE)

Certificación de la Denominación de Origen Sierra Mágina

Beneficios para la salud: El cultivo ecológico del olivo unido a 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.



Comentarios

Jueves, 06 Diciembre 2018

paco - burgos, Buen aceite para utilizarlo en tu cocina a diario, a mi mujer le encanta utilizarlo y baña las ensaladas, creo que está muy bien de precio al ser ecológico certificado y con la denominación de origen.

f@f.it

Miércoles, 10 Octubre 2018

esther - barcelona, Me gusta el sabor su sabor y este es la excelencia, y el desarrollo que tiene cuando lo pones en la sartén es increíble, en la actualidad no utilizo otro, tanto para cocinar como ensaladas etc. Su precio compensa con otros BIOs dudosos y más económicos, pero salen más caros, porque no crecen como este al calentarlo, y de sabor ni comparación. Seguire comprándolo porque estoy encantada

a@x.ru

Domingo, 02 Septiembre 2018

romina - menorca, Estoy encantada, es ya la segunda vez que compro, lo utilizo para cocinar y ensaladas, te deja un sabor increíble!! y además BIO certificado!

e@e.ur

[Mas opiniones](#)