

¡Nueva cosecha 2019! Caja 3 Garrafas 5L SIN FILTRAR VERDE Ecológico El Trujal. *Envío Gratis



Edición Limitada Aceite temprano Verde Nueva Cosecha 2019. Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico SIN FILTRAR o en rama procedente de su decantación natural. Impresiona por su bello color verde. La clasificación exclusiva de la aceituna y elaboración del aceite mediante la extracción en frío, permite obtener un aceite de alta calidad y estabilidad, muy frutado manteniendo todo su sabor. Al ser de variedad picual y ecológico es el virgen extra que más antioxidantes naturales posee. Muy complejo, equilibrado y armónico en todos sus atributos olfato-gustativos. Para Gourmets.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 111,95 €

Precio de venta con descuento 109,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 109,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Verde Salud](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico SIN FILTRAR

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.

Variedad y origen: Picual - D.O.P 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 0,12° / índice peróxidos: 8

Premios y certificados de calidad:

Ecotrama 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: Envase pet. 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

rosario - Zaragoza ,Lo que más aprecio del aceite sin filtrar es su pureza, es como consumir aceite como el de hace 30 años, verde, denso e intenso. Este aceite es una gozada por el color y tremendo sabor. Estamos realmente encantados y lo recomiendo al 100% ya que no se encuentra en ningún sitio con esta calidad..

f@f.it

Miércoles, 10 Octubre 2018

consuelo - leon, Sabor intenso con ese toque picante al final que enamora, muy especial. Una compra muy satisfactoria a muy buen precio para ser cultivo ecologico certificado y primera presión en frío. Si, lo recomiendo de verdad!

a@x.ru

Miércoles, 22 Agosto 2018

raul - madrigal, Es un aceite buenisimo. He probado muchos parecidos pero como este ninguno. Yo soy fanático del aceite y con este se nota la mejoría en todos los platos. Es el mejor que he probado nunca.

q@q.ru

[Mas opiniones](#)