

Pack Gourmet Los Mejores Aceites Virgen Extra. 3x5L *Envío Gratis



Selección CoronadeOlivo premium. Una excelente oportunidad para disfrutar, en un solo pedido, de nuestros tres mejores aceites de oliva virgen extra. Combinamos la Denominación de Origen Protegida en el Parque Natural de Sierra Mágina con el virgen extra Oro de Bailén, elegido entre los mejores de la provincia de Jaén y premiado a la mejor almazara de España. Puro zumo de aceitunas de primera extracción en frío y procedentes de aceitunas seleccionadas de vuelo en óptima fase de maduración. Entrarás dentro de un universo de aromas y sabores con este pack único e irrepetible.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 89,95 €

Precio de venta con descuento 87,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 87,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Venta por teléfono



Pack compuesto por:

*Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Magnasur/La Cántara/Olivo de Cambil D.O en Sierra Mágina. 1x5L.

Elaboración: Zumo de aceitunas obtenido de la primera extracción en frío muy bajo en acidez y peróxidos. Recomendamos su uso tanto para salteados y fritos y excelente para disfrutarlo en crudo.

Variedad y origen: Picual - D.O.P Sierra Mágina

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.

Premios y certificaciones de calidad:

1º Premio Denominación de Origen

Premio 'LECHUZA' por 6 años consecutivos

Accésit del premio 'ALCUZA'

Certificación de Producto por la norma 34000 de A.O.V.E

Calidad Certificado de Andalucía, avalando la calidad de nuestros productos

Denominación de Origen Protegida

Elaboración certificada bajo la Norma UNE EN 45.011

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

Beneficios para la salud: Reduce el nivel de colesterol malo manteniendo los niveles del bueno, disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares, regula el tránsito intestinal y previene el envejecimiento de los tejidos por su acción antioxidante gracias al elevado porcentaje de ácido oleico.

?Aceite de Oliva Virgen Extra Oro de Bailén Casa del Agua. 1x5L.

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.

Variación y origen: Picual - Villanueva de la Reina(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 algo más notable la presencia del picante en el post-gusto.

Premios y certificados de calidad:

Premio a la mejor almazara de España

Jaén Selección 2015

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: 0,17º / índice peróxidos: 2.9

Beneficios para la salud: Reduce el nivel de colesterol malo manteniendo los niveles del bueno, disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares, regula el tránsito intestinal y previene el envejecimiento de los tejidos por su acción antioxidante gracias al elevado porcentaje de ácido oleico, en diabéticos rebaja los niveles de glucemia, alto poder antiinflamatorio y acción curativa frente a enfermedades de la piel.

*Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Verde Salud El Trujal D.O en Sierra Mágina. 1x5L.

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.

Variación y origen: Picual - DO protegida Sierra Mágina.

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 0,17º / índice peróxidos: 8

Premios y certificados de calidad:

Ecograma de Oro 2015

Ecograma 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

Miércoles, 11 Julio 2018

victor - jaca, Totalmente como se describe el pack, a mi me vale tanto para cocinar como para tomar en los panes y ensaladas. Recomiendo totalmente su compra.

as@as.it

Domingo, 17 Junio 2018

juan murcia, Bien muy contento. Mas cantidad a un precio excepcional para esta calidad. te cambia la vida en la cocina y en tu salud.
Buena compra calidad precio y envío ultra rápido . 5 estrellas

a@x.it

Lunes, 09 Abril 2018

manolo - lucena, Buenisimo, aceite fresco y recién envasado. Me ha encantado!!! Y lo mejor,Natural y sano.Lo volveré a comprar seguro.

a@a.qw

[Mas opiniones](#)