

¡Nueva cosecha 2020! Caja 3 Garrafas 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 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 98,50 €

Precio de venta con descuento 96,50 €

Precio de venta (IVA incluido) 96,50 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Verde Salud](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico; Precio: 6,43€/Litro

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 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:

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: 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

Martes, 07 Julio 2020

Edu - Madrid, Sabor intenso, se crece en la sarten. Ideal para ensaladas o desayuno con pan. Merece la pena cada Euro. Un acierto sin duda muchas gracias

qwe@qwe.lm

Domingo, 14 Junio 2020

Ramiro - Madrid, me llegó el pedido del aceite a las 48h y la verdad que es un aceite ecologico que impacta por su gran sabor y aroma, lo pusimos al fuego y la cocina huele a frutas!! 100% RECOMENDABLE!

qwwe@qwwe.pl

Domingo, 10 Mayo 2020

Ramon - Alpedrete, Lo compré en una oferta de bienvenida y viendo que es un aceite ecológico y por la alta montaña me llamó bastante la atención. Impresionante, picor delicioso, pero igualmente me parece un buen digestivo para tomárselo ayunas. Muy recomendable y eco certificado.

nmk@nmk.ru

[Mas opiniones](#)