

¡Nueva cosecha 2021! Caja 3 Garrafas de 5L Oro Bailén Casa del Agua+Frasca Regalo



Aceite de Oliva Virgen Extra. Premio Expoliva 2015 frutados maduros/dulces y Premio AEMO la mejor almazara. El Casa del Agua es un aceite maduro con un sabor exquisito, suave y equilibrado. La recolección de la aceituna se realiza en el punto de maduración óptimo. Extracción en frío sin adición de agua para garantizar y disfrutar de auténtico zumo de aceitunas que al ser picual, es el que más contenido oléico, antioxidantes y estabilidad posee. Excepcional.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 78,95 €

Precio de venta con descuento 76,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 76,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Oro de Bailén](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra; Precio: 5,13€/Litro

Venta por teléfono

Elaboración: Este impresionante zumo de aceitunas se obtiene de la primera extracción en frío. Es apto para su uso tanto en cocina; frituras, salteados, ingrediente en la cocina tradicional, tanto como en crudo.

El Oro de Bailén Casa del Agua se envasa en formato pet, pensado para el gran consumo o uso familiar.

Para obtener un litro de Oro Bailén Gran Selección se necesitan entre 5'5 y 6 kg. de aceituna, en términos porcentuales; con rendimientos de entre el 16'5% y el 18% en aceite dependiendo de la cosecha de cada año.

Variedad y origen: Picual - Jaén

Nota de cata: Destaca por su aroma frutado de intensidad media, con una similitud de intensidad en matices tanto verdes como maduros en su punto óptimo, que nos recuerdan a frutas como el tomate o la almendra. En boca tiene una entrada dulce, con un delicado y ligero amargor, acompañado al final con un toque de picor, ambos en perfecto equilibrio, muy armoniosos y con una intensidad media - baja.

Premios y certificados de calidad:

Expoliva 2015

Premio Alimentos de España 2009

AEMO Mejor almazara de España 2013

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

Calidad Certificada de Andalucía

Otros datos de interés: Acidez 0.13º Peróxidos: 4.1

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.



Comentarios

Viernes, 26 Marzo 2021

Eric - Barcelona, Si lo que os gusta es el buen aceite de oliva virgen extra este es el ACEITE. Tiene mucho más sabor que un aceite de oliva virgen extra que puedas comprar en cualquier super y es perfecto para ensaladas, tostadas y básicamente cualquier cosa que quieras cocinar. 100% RECOMENDABLE.

lopela@persa.com

Miércoles, 10 Marzo 2021

Irene - Sevilla, Riquísimo bien por la botella de regalo!!

tresa@sel.es

Jueves, 04 Marzo 2021

Manuel - Burgo de Osma, Es un aceite de calidad. Lo notas nada más abrir la garrafa y verle fluir. Potencia el sabor de las ensaladas y verduras. Lo he tomado en una tosta con tomate y he repetido. Volveré a pedir cuando lo acabe para usarlo como primer aceite en casa

tr@tr.es

[Mas opiniones](#)