

¡Nueva Cosecha 2019! Caja 3 Garrafas de 5L Virgen Extra Selección Tradicional 'Verde'



Nueva cosecha verde 2018. Aceite de Oliva Virgen Extra finalista en Jaén Selección 2015. Elaborado con cuidado y esmero a partir de aceitunas seleccionadas en óptima fase de maduración. El proceso de extracción en frío y la meticulosa selección del fruto consiguen un virgen extra excepcional donde se mezclan la delicadeza de los aromas frutados y dulces con la fuerza y el carácter del sur. Excelente sabor que aportará un gusto muy equilibrado a cualquier tipo de plato. Al ser puro zumo 100% natural de aceituna picual es el virgen extra que más antioxidantes contiene. Muy recomendable.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 61,95 €

Precio de venta con descuento 59,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 59,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra Valdesencia

Venta por teléfono



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.

Variedad y origen: Picual - Valdepeñas de 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 regusto almendrado dulce en el post-gusto.

Premios y certificados de calidad:

Finalista Jaén Selección 2014

Calidad Certificada de Andalucía

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: 0,13° / 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.



Comentarios

Jueves, 06 Diciembre 2018

sonia - Bilbao, Lo compré sobretodo por el uso en la cocina habitual. Va genial para los salteados y en fritos. Crece en la sartén y tiene un olor espectacular. Muy buena compra ya que en las ensaladas nos encanta.

f@f.it

Miércoles, 10 Octubre 2018

toñi - murcia, No soy experta en aceites. Me encanta y está muy muy bien de precio, lo he comprado anteriormente y seguramente lo compre más veces. Lo uso para todo y en panes está realmente bueno.

a@x.ru

Domingo, 02 Septiembre 2018

josue - salamanca, Muy bueno, me encanta. Es el segundo pedido que compro, seguiré usándolo. Lo utilizo en la cocina cotidiana de diario y en crudo es un sabor que engancha!

e@e.ur

[Mas opiniones](#)