

¡Nueva Cosecha 2020! Caja 3 Garrafas de 5L Virgen Extra Selección Tradicional 'Verde'



Nueva cosecha verde 2020. 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 4.8

Precio

Precio base con impuestos 52,95 €

Precio de venta con descuento 50,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 50,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra SUPERIOR; Precio: 3,59€/Litro

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 / K270: 0,14% / K232: 1,57 / ?K: 0,004

Almacenamiento y conservación: Depósitos de acero inoxidable.

Información nutricional: POR 100g | Calorías 3.700KJ / 900 Kcal. Total grasas 100 g (saturadas 12 g). Hidratos de carbono 0 g (azúcares 0 g). Proteínas 0 g. Sal 0 g..

Distribución y comercialización: CoronadeOlivo, Comunidad de Madrid,41, cc Burgocentro I, 28231, Las Rozas



Comentarios

Jueves, 03 Septiembre 2020

Luciano - Toledo, Riquísimo!! Su sabor, para mí, es picante y afrutado, es oliva picual ... tan típica de Jaén. Esto es un producto para degustar con buenos tomates, buen pan, buen jamón, una buena tosta con atun y pimientos y este aceite por encima ... y ves el cielo. Para cocinar excelente. Para gustos los colores, pero este aceite está buenísima ...

re@re.es

Lunes, 24 Agosto 2020

Pilar - Albacete, Aceite de oliva virgen extra con un sabor extraordinario. De acuerdo a la calidad del mismo, encuentro el precio más que razonable. Lo volveré a comprar ya que hemos dado un giro en nuestra alimentación. Saludos.

patras@patras.is

Lunes, 30 Noviembre -0001

Lorena-Valladolid, Pedí éste aceite porque me sorprendieron los comentarios, la verdad que está riquísimo

Lorenablanca69@gmail.com

[Mas opiniones](#)