

¡Nueva cosecha 2020! Caja 6 Botellas 2L SIN FILTRAR VERDE AlmaOliva Gran Selección.



Edición Limitada Aceite Verde Nueva Cosecha 2020. Almaoliva Gran Selección SIN FILTRAR o en rama procedente de su decantación natural. Es un impresionante aceite Virgen Extra Coupage de Almazaras la Subbética para los amantes del AOVE más exigentes del mundo. Su perfecta combinación de aceitunas picudas, picuales y hojiblancas hacen que AlmaOliva Gran Selección sea un virgen extra perfecto para aquellos que disfrutan con un sabor frutado medio. La selección perfecta de las aceitunas para este coupage, hacen que sea ideal para el uso en todo rango de temperaturas, desde la fritura gourmet hasta el uso en crudo en panes, tostadas y ensaladas. Impresionante.

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: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra SIN FILTRAR

Venta por teléfono



Elaboración: Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación y extracción en frío. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.

Variedad y origen: Hojiblanca, Picual y Picuda - Sierra de la Subbética, Córdoba.

Nota de cata: Frutado medio/alto con matices verdes y maduros. Destaca su suavidad, con una dulce entrada en boca que va seguida de un ligero amargor y picor. En él se captan sensaciones que recuerdan a la manzana.

Otros datos de interés: Grado de acidez 0,12° / índice peróxidos: 4,5

Premios y certificados de calidad 2015:

3º Mejor aceite del mundo World Ranking Extra Virgin Olive Oil

1º Premio Mario Solinas

WBOO. 1º Premio mejor aceite del mundo

WBOO. 1º Premio mejor aceite ecológico del mundo

Medalla de Oro China

Medalla de Oro Los Angeles

Gran prestigio Oro Argentina

Medalla de Oro Japón

Gourmet de Bronze en Paris

Top 25 Bio Press Alemania

Dos estrella Great Taste Award UK

TerraOlivo Greand Prestige Award Israel

Beneficios para la salud: 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

Sábado, 28 Diciembre 2019

Malena - Vigo, Sin Filtrar. IMPRESIONANTE!!. Es oro puro 100% recomendable para los amantes del aceite puro y verde

q@e.ru

Jueves, 14 Marzo 2019

sonia - Madrid, Aceite SIN FILTRAR que tiene una calidad extraordinaria. Pues en este caso eso queda patente, el aceite tiene un sabor maravilloso, con un pequeño toque amargo verde oliva que la hace deliciosa. Yo lo recomiendo totalmente porque de verdad que merece la pena. Por mi parte me consta que volveré a comprarlo

Lunes, 18 Febrero 2019

soraya - Valladolid, Aceite de oliva bueno, calidad 100% natural, envío rapido y se nota la calidad del aceite sin filtrar. Magnífico olor, sabor natural a aceituna, bueno para cualquier alimentación. Excelente producto para los que queráis probar el sabor auténtico a campo

f@w.it

[Mas opiniones](#)