

## Pack Gourmet Los Mejores Aceites Virgen Extra. 3x5L.\*Envío Gratis



Selección CoronadeOливо Premium. Una excelente oportunidad para disfrutar, en un solo pedido, de nuestros tres mejores aceites de oliva virgen extra con D.O Sierra Mágina y D.O Priego de Córdoba en formato lata. Puro zumo de aceitunas de la primera extracción en frío procedente solo de aceitunas de vuelo seleccionadas y de olivares situados a más de 1200 metros de altura. Entrarás dentro de un universo de aromas y sabores con este pack único e irrepetible presentado en un formato de lujo.

Calificación 5.0

### Precio

Precio base con impuestos 91,95 €

Precio de venta con descuento 89,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 89,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOливо](#)

### Descripción

Aceite de oliva virgen extra; Precio: 5,99€/Litro

Venta por teléfono



Pack compuesto por:

\*Lata 5L Aceite de Oliva Virgen Extra Magnasur con D.O en Sierra Mágina

**Elaboración:** Zumo de aceitunas obtenido de la primera extracción en frío muy bajo en acidez y peróxidos. Recomendamos su uso tanto para salteados y fritos y excelente para disfrutarlo en crudo.

**Variación y origen:** Picual - DO Sierra Mágina

**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.

### Premios y certificaciones de calidad:

1º Premio Denominación de Origen

Premio 'LECHUZA' por 6 años consecutivos

Accésit del premio 'ALCUZA'

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

Calidad Certificada de Andalucía, avalando la calidad de nuestros productos

Denominación de Origen Protegida

Elaboración certificada bajo la Norma UNE EN 45.011

**Otros datos de interés:** Grado de acidez: 0,12º / índice peróxidos: 5

**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.

\*Lata 5L Aceite de Oliva Virgen Extra ParqueOliva D.O Priego de Córdoba

**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.

**Variación y origen:** Hojiblanca y Picuda - D.O Priego de Córdoba

**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 algo más notable la presencia del picante en el post-gusto.

**Premios y certificados de calidad:**

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: 0,17º / 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.

\*Lata 5L Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico El Trujal con D.O en Sierra Mágina

**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.

**Variación y origen:** Picual - DO protegida Sierra Mágina.

**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 0,17º / índice peróxidos: 8

**Premios y certificados de calidad:**

Ecotrama de Oro 2015

Ecotrama 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:** 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

Lunes, 26 Febrero 2018

manuela - alcancen, no sabría con cual quedarme por lo buenos que están todos!!

a@b.co

Martes, 20 Febrero 2018

mercedes - saint claud, en Francia el aceite de oliva es carísimo y nos decidimos por este lote con los mejores aceites, uno de ellos de mi tierra en Córdoba, la verdad que ha sido un acierto y el envío solo ha tardado 3 días y puerta a puerta, los aceites son magníficos

a@b.jp

Miércoles, 14 Febrero 2018

rafael - ciudad real, solo puedo opinar del primer que hemos probado que es el de montaña bio y es una auténtica bomba de sabor con este amargo al final, excelente producto

a@b.ru

[Mas opiniones](#)