

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



Gran Selección CoronadeOlivo. Una excelente oportunidad para disfrutar, en un solo pedido, de nuestros tres mejores aceites de oliva virgen extra. Combinamos AlmaOliva Gran Selección de la mejor almazara del mundo Almazaras de la Subbética, la Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina y el virgen extra Oro Bailén Casa del Agua, elegido entre los mejores de la provincia de Jaén y premiado a la mejor almazara de España. Puro zumo de aceitunas de primera extracción en frío y procedentes de aceitunas seleccionadas de vuelo en óptima fase de maduración. Entrarás dentro de un universo de aromas y sabores con este pack único e irrepetible.

Calificación 5.0

### Precio

Precio base con impuestos 84,95 €

Precio de venta con descuento 82,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 82,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

### Descripción

Venta por teléfono



Pack compuesto por:

\*Aceite de Oliva Virgen Extra Premium Magnasur/La Cántara/Olivo de Cambil. 1x5L.

**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.

**Variedad y origen:** Picual - D.O.P 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 Certificado 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: 0,12° / 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.

?Aceite de Oliva Virgen Extra Oro de Bailén Casa del Agua. 1x5L.

**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 - Villanueva de la Reina(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 algo más notable la presencia del picante en el post-gusto.

**Premios y certificados de calidad:**

Premio a la mejor almazara de España

Jaén Selección 2015

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: 0,17° / 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.

\*Aceite de Oliva Virgen Extra AlmaOliva Gran Selección. 1x5L.

**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 Grand 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.



Asociación Española de Productores de Aceite de Oliva Virgen Extra

**Comentarios**

Miércoles, 11 Julio 2018

miguel - Ilanera, Preparo todo tipo de platos para mi familia y nos encanta. He probado varios pero ninguno garantiza su calidad como este pack maravilloso.

as@as.it

Domingo, 17 Junio 2018

raquel - burgos, Compramos este pack para probar todos los mejores aceites de oliva, y la verdad es que huelen muy bien y los sabores son impresi. Le damos CINCO estrellas

a@x.it