

## Huile d'Olive Vierge Extra BIO A.O.P Sierra Mágina. 3x5L



Huile d'olive vierge extra écologique Appellation d'Origine Protégé du Parc Naturel Sierra Mágina. Finaliste du concours Jaén Selección 2014. Impressionne avec sa belle couleur jaune et chaudes réflexions verts. La classification exclusive des olives et l'élaboration de l'huile par l'extraction à froid permet obtenir une huile de très haute qualité et stabilité, très fruité gardant la saveur de l'olive. Variété picual et BIO, elle est l'huile qui a les plus des antioxydants naturels. Format en bidon métal pour conserver les qualités. Pour Gourmets.

Note : 5.0

### Prix

Prix de base TTC : 105,50 €

Prix de vente remisé : 103,50 €

Prix de vente (Taxes incluses) 103,50 €

Remise : 2,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Fournisseur : [Verde Salud](#)

### Description du produit

Huile d'olive Vierge Extra Écologique



**Elaboration:** Jus d'olives obtenu à partir de la première pression à froid des olives écologiques. Excellent pour les salades et le pain.

**Variété et d'origine :** Picual - A.O.P Sierra Mágina, Jaén .

**Goût :** Arôme fraîche d'herbe verte, basilis et romarin. Huile de grand corps qui pleine la bouche des nuances et saveurs très fruitées comme la tomate et l'amande. Piquant et amer moyen caractéristique de la région.

**Autres informations:** acidité 0,12° / index peroxydes 8

### Prix et Rècompenses:

Médaille d'argent Ecotrama International 2014

1er prix Appellation d'Origine

Prix " Lechuza " pendant 6 années consécutives

Le deuxième prix récompense ' Alcuza '

Une qualité certifiée de l'Andalousie

Certificat UNE 45.011

Andalouse Comité agriculture biologique Certification Association ( ASAC )

Désignation de certification de l'origine Sierra Magina

**Nutrition & Santé:** L'huile d'olive est à la fois un condiment, un cosmétique et elle a une action bienfaisante pour notre santé.

Elle contient des acides gras en majeure partie mono insaturés, ils sont reconnus pour leur action protectrice au plan cardio vasculaire.

Ces mêmes acides gras contribuent à abaisser le taux de cholestérol total et LDL, et ce dans le cadre d'une alimentation équilibrée.



### Commentaires des clients

jeudi 26 septembre 2019

Manuela - san sebastian, aceite ecologico de gran sabor y perfecto para ensaladas o para freir. Tiene un gran sabor al ser puro y de primera extracción en frío, es muy muy recomendable

q@s.it

mercredi 11 septembre 2019

sonia - Madrid, El sabor es intenso, relación calidad precio muy muy buena para ser puro ecológico y certificado. Lo queremos para todo evitando los aceites convencionales y refinados este es excelente.

m@z.ko

lundi 24 juin 2019

Hector - Jaén, Se siente muy bien al usarlo, y no queda la grasa la comida, una maravilla para las digestiones. Me ha encantado, así que la seguiré usando. Además, el olor es muy suave y agradable y que color!!. Es aceite puro de oliva y 100% BIO

m@m.ru

[Voir tous les commentaires](#)