

Huile d'Olive Vierge Extra BIO A.O.P Sierra Mágina. 6x2,5L



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 : 108,95 €

Prix de vente remisé : 106,95 €

Prix de vente (Taxes incluses) 106,95 €

Remise : 2,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Fournisseur : [Verde Salud](#)

Description du produit

Huile d'olive vierge extra biologique



Élaboration: 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 Récompenses:

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

vendredi 13 octobre 2017

Carolina - Ciempozuelos, que color y que sabor más intenso, espectacular.

beta@mail.com

vendredi 22 septembre 2017

Aurora - Salamanca, el aceite perfecto en un formato muy manejable.

alpha@mail.com

vendredi 11 mars 2016

JP Monsché - Colmar, Commande bien arrivée en France. Produit de qualité à refaire et conseiller. Tout est correcte. Merci et à la prochaine. ASTA LUEGO

exportaciones@coronadeolivo.com

[Voir tous les commentaires](#)