

Huile d'Olive Vierge Extra A.O.P Sierra Mágina. 4x5L



Huile d'olive Vierge Extra avec Appellation d'Origine Protégé du Parc National Sierra Mágina. Elaboré avec soin a partir des oliviers situées à plus de 1000 mètres. L'extraction à froid, la climatologie et la sélection méticuleuse du fruit obtiennent un huile unique d'une concentration de saveurs exceptionnelle. La couleur oscille entre le vert, le jaune et le doré. Fruité intense d'olives vertes, très léger en amertume et piquant. Pur jus d'olives de variété 100% picual, il est le Vierge Extra qui contient le plus d'antxyoxidants. Format PET. Pour Gourmets.

Note : 5.0

Prix

Prix de base TTC : 99,95 €

Prix de vente remisé : 97,95 €

Prix de vente (Taxes incluses)97,95 €

Remise : 2,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Fournisseur : [Coronadeolivo](#)

Description du produit

Huile d'Olive Vierge Extra

Venta por teléfono



Procédé: Extraction à Froid. Idéale pour les salades, tomates et autres crudités. Parfait pour une utilisation familiale dans les sautés et frits.

Variété et l'origine: Picual - A.O.P-Sierra Mágina

Goût: Elle est caractérisée par un nez peu intense avec des odeurs de l'herbe verte, le basilis et le romarin. Huile de grand corps qui pleine la bouche des nuances et saveurs très fruités comme la tomate et l'amande.

Conservation : A l'abri de la lumière et de la chaleur. Dans la cave ou dans la cuisine pour les plus petits contenants à usage quotidien. L'huile d'olive, tout comme le vin, n'apprécie guère les changements de température. Préférez par exemple les placards inférieurs de votre cuisine ou bien, pensez à éloigner votre bouteille d'huile d'olive de la fenêtre.

Prix et certificats de qualité:

1er prix Appellation d'Origine

Prix " LECHUZA " pendant 6 années consécutives

Deuxième prix récompense ' Alcuza '

Une qualité certifiée de l'Andalousie
Appellation d'Origine Protégé
Certification de qualité ISO 34000 AOVE

Autres informations: Acidité: 0,13° / peroxydes Index: 2.9

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

aurora - vigo, Aceite de excelente calidad con buen sabor ideal para hacer tostadas por las mañanas. Es la primera vez que compro en Coronadeolivo y sin duda no me ha defraudado se nota la altísima calidad en el producto

q@s.it

mercredi 11 septembre 2019

catalina - cadiz, Muy buen producto y muy bien de precio. Creo que es de una calidad inmejorable. Entrega super rápida

m@z.ko

lundi 24 juin 2019

elisa - benalmadena, Llevo usando este aceite de oliva un par de semanas, y de verdad que la diferencia se nota muchísimo. Lo uso para todo y me encuentro mucho mejor y menos pesada en las comidas. Estoy encantada y repetiré seguro, me parece mejor que cualquier aceite que he probado hasta ahora. Adios a los del super.

m@m.ru

[Voir tous les commentaires](#)