

## Finca La Torre Hojiblanca Gourmet BIO. 500ml



Ferme La Torre Selección Hojiblanca est l'HOVE par excellence. Prix Aliments Espagne 2018 et unes des huiles les plus primées du monde. L'objectif principal est apporter à votre cuisine l' "or vert" de la manière la plus pure et la plus fraîche possible par la pression à froid. Fruité intense d'herbe fraîchement coupée et feuille d'olivier. En bouche amer, piquant progressif et persistant avec des touches d'amande verte, pomme et peau de banane. Complexe et équilibrée. Spectaculaire.

Note : 5.0

**Prix**

Prix de base TTC : 17,95 €

Prix de vente remisé : 15,95 €

Prix de vente (Taxes incluses) 15,95 €

Remise : 2,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Fournisseur : [Coronadeolivo](#)

### Description du produit

Huile d'Olive Vierge Extra Ferme la Torre Selección Hojiblanca

Venta por teléfono



**Élaboration:** Jus d'olives de la première pression à froid. Pour profiter cru.

**Variété y origine:** Hojiblanca - Málaga

**Dégustation:** Fruité intense d'herbe fraîchement coupée et feuille d'olivier. En bouche amer, piquant progressif et persistant avec des touches d'amande verte, pomme et peau de banane. Complexe et équilibrée.

**Prix:**

1er Prix Aliments d'Espagne 2018

2ème prix C.O.I 2014

Meilleure HOVE 2013: Ministère de l'Agriculture Espagne

Médaille gourmet d'Or en 'Olive Japan' 2013. Japon

Médaille de Bronze 'fruités moyens' Canada 2013  
Médaille d'Or los angeles 2013  
Médaille d'Or 'fruités intenses' New York 2014  
2eme prix 'fruités intenses' Italie 2013  
Élu meilleurs huiles d'olive Jaén Sélection 2014  
Top 50 meilleures huiles d'olive vierge extra du monde Allemagne 2013  
Grand prestige Or concours Olivinus 2013 Argentine  
2eme prix Great Taste Award 2013 UK  
Élu 3eme meilleure huile du monde par 'World best Olive Oils 2013' Allemagne

**Autres informations:** Acidité: 0,12 ° / peroxyde : 4,5

**Bienfaits pour la santé :** Réduit le niveau de mauvais cholestérol tout en maintenant un bon niveau , réduit le risque de maladies cardio-vasculaires , régule la selle et prévient le vieillissement des tissus par ses actions anti-oxydantes grâce au pourcentage élevé d'acide oléique.



## Commentaires des clients

mercredi 10 octobre 2018

sara - santander, Da gusto comer las ensaladas con este aceite tan impresionante, no pica ni amarga en exceso como otros aceites y eso lo agradezco. El aroma y sabor es muy agradable. Un acierto, seguro que repito ya que estamos enganchados

a@x.ru

dimanche 17 juin 2018

manuela - vigo, Un aceite ideal, huele a frutas!!. Me lo pongo en tostadas y ensaladas y te cambia los platos!!!, me va a durar poco. Relación calidad precio, especial. Sin duda el mejor aceite que hemos probado nunca

a@x.it

lundi 21 mai 2018

lorenzo - madrid, Excelente aceite para tostadas y ensalada, rico en aromas y sabores. Magnífica compra y posiblemente sea una compra que haré a menudo.. es difícil encontrar un aceite de estas características, por cierto la entrega ha sido muy rápida y con posibilidad de seguimiento online

b@z.ru

[Voir tous les commentaires](#)