

Pack Gourmet Castillo de Canena Reserva Familiar Arbequina 3x500ml



Huile d'Olive Vierge Extra Arbequina de castillo de Canena, prix a la meilleure huilerie FLOS OLEI 2016. Un bijou et une délice por le palais. Une Vierge Extra de très haute qualité élaborée sous méthodes qui mélangent l'artisanal et les technologies les plus avancées. En nez un fruité moyen-intense d'olive verte, avec des arômes complémentaires qui nous rappellent la compote de fruits, la banane, la pomme, le pêche et le coing; légères touches d'herbes. Équilibrée et harmonieuse. Arrière-goût d'amande. Pour gourmets.

Note : 5.0

Prix

Prix de base TTC : 42,50 €

Prix de vente remisé : 40,50 €

Prix de vente (Taxes incluses)40,50 €

Remise : 2,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Fournisseur : [Coronadeolivo](#)

Description du produit

Aceite de Oliva Virgen Extra

Vente por teléfono



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

Variété y origine: Arbequina - Jaén

Dégustation: En nez un fruité moyen-intense d'olive verte, avec des arômes complémentaires qui nous rappellent la compote de fruits, la banane, la pomme, le pêche et le coing; légères touches d'herbes. Équilibrée et harmonieuse. Arrière-goût d'amande.

Récompenses:

1er prix Aliments d'Espagne 2016

1er Prix meilleure huile du monde FLOS OLEI 2016 et 2018

C.O.I 2014 1er prix

Médaille d'or intense fruité China 2014

Or Gourmet Médaille France 2014

Top 10 des meilleures huiles du monde Allemagne

Or Gourmet Médaille fruité vert signifie France 2014
Israël Prestige Médaille d'or 2014
Diplôme en fruité intense Italie 2014
Prix UK Great Taste Award 2014
Jaén qualité Choix Distinctive 2014
Les 50 meilleurs Extra Virgin Olive Oil Monde Allemagne 2014

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 6 décembre 2017

ramon - villalba, me dijeron que el arbequina era mas suave ya que no me gusta que me amargue el aceite y este es el mejor aceite que he probado nunca, dulce, sedoso que enriquece los platos

t@t.it