

Pack Prix Aliments d'Espagne. 3x500ml



Sélection CoronadeOlivo. Sélection 1er Prix de la Nourriture d'Espagne 2016. Oro Bailén et Castillo de Canena. Une excellente opportunité pour goûter aux meilleures huiles d'olive vierge extra dans une commande, Picual et Arbequina. Jus d'olives de la première pression à froid exclusive à apprécier dans les salades et le pain. Pour Gourmets.

Note : 5.0

Prix

Prix de base TTC : 36,85 €

Prix de vente remisé : 34,85 €

Prix de vente (Taxes incluses)34,85 €

Remise : 2,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Fournisseur : [Coronadeolivo](#)

Description du produit Le pack contient:

*1x500ml Huile d'olive vierge extra Oro Bailén 'Reserva Familiar' Picual.

Production: Jus d'olives pure provenant de la première pression à froid . Parfait pour profiter cru.

***Variété et origine :** Picual. Jaén

Notes de dégustation : Couleur verte brillante, goût de fruité intense d'olive fraîche et grand complexité d'arômes d'herbes et fruits en remarquant la banane verte, l'amande et la tomate verte. En bouche elle est encombrante et bien structurée légèrement piquant. Arrière-goût d'amande.

Prix et Récompenses:

1er prix pour la meilleure HOVE 'Gran Picual' Expoliva 2014

2eme 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 Alemagne 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.

*1x500ml Huile d'olive vierge extra Oro de Bailén 'Reserva familiar' Arbequina

Production: Jus d'olives pure provenant de la première pression à froid . Parfait pour profiter cru.

***Variété et origine :** Arbequina. Jaén

Notes de dégustation: Un fruité moyen d'olive fraîche, avec arômes verts d'herbes et blé vert parmi touches de fruits caractéristiques de l'Arbequina. Ils remarquent l'amande, la pomme, et la banane mûre. En bouche elle est progressive, avec une entrée douce et délicat, une amerture ultérieure très légère et plus remarquable le piquant. Harmonieuse, arrière-goût d'amande.

Prix et Récompenses:

1er prix pour la meilleure HOVE 'Gran Picual' Expoliva 2014

2eme 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.

*1x500ml Castillo de Canena Reserva Familiar Picual

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

Variété et d'origine : Picual - A.O.C Sierra Mágina .

Notes de dégustation : Fruité vert d'olive fraîche, propre et parfumé. Goût de tomate, plante de tomate, herbes aromatiques et blé vert, amande et banane verte. Touche floral qui nous rappelle la camomille sauvage. Structure moyenne, équilibre et harmonie.

Autres informations: acidité 0,12° / index peroxydes 4,5

Prix et Récompenses:

Médaille d'argent Ecotrampa International 2014

1er prix Appellation d'Origine

Award " LECHUZA " pendant 6 années consécutives

Le deuxième prix récompense ' Alcuza '

Une qualité certifiée d'Andalousie

Certificat UNE 45.011

Andalouse Comité agriculture biologique Certification Association (ASAC)

Désignation de certification de l'origine Sierra Mágina

Bienfaits pour la santé : Olive croissance organique ainsi que sa faible acidité et peroxydes faire attributs et qualités extra vierges ont une protection très positif de santé préventifs comme les brûlures d'estomac , les ulcères et gastrites , régleme les mouvements de l'intestin , réduit cholestérol , protège contre les maladies de la peau , cardiovasculaires et coopère positivement avec la formation de l'os .



Commentaires des clients

mercredi 6 septembre 2017

Andrés - Ávila, nos han encantado los tres. Totalmente recomendables.

i@i.es

mercredi 11 mai 2016

Silvia - Las Arenas, buenisimos todos, un pack de lujo

a@d.es