

¡Nueva cosecha 2021! Caja 3 Garrafas de 5L Oro Bailén Casa del Agua



Aceite de Oliva Virgen Extra. Premio Expoliva 2015 frutados maduros/dulces y Premio AEMO la mejor almazara. El Casa del Agua es un aceite maduro con un sabor exquisito, suave y equilibrado. La recolección de la aceituna se realiza en el punto de maduración óptimo. Extracción en frío sin adición de agua para garantizar y disfrutar de auténtico zumo de aceitunas que al ser picual, es el que más contenido oléico, antioxidantes y estabilidad posee. Excepcional.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 78,95 €

Precio de venta con descuento 76,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 76,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Oro de Bailén](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra; Precio: 5,13€/Litro

Venta por teléfono



Elaboración: Este impresionante zumo de aceitunas se obtiene de la primera extracción en frío. Es apto para su uso tanto en cocina; frituras, salteados, ingrediente en la cocina tradicional, tanto como en crudo.

El Oro de Bailén Casa del Agua se envasa en formato pet, pensado para el gran consumo o uso familiar.

Para obtener un litro de Oro Bailén Gran Selección se necesitan entre 5'5 y 6 kg. de aceituna, en términos porcentuales; con rendimientos de entre el 16'5% y el 18% en aceite dependiendo de la cosecha de cada año.

Variedad y origen: Picual - Jaén

Nota de cata: Destaca por su aroma frutado de intensidad media, con una similitud de intensidad en matices tanto verdes como maduros en su punto óptimo, que nos recuerdan a frutas como el tomate o la almendra. En boca tiene una entrada dulce, con un delicado y ligero amargor, acompañado al final con un toque de picor, ambos en perfecto equilibrio, muy armoniosos y con una intensidad media - baja.

Premios y certificados de calidad:

Expoliva 2015

Premio Alimentos de España 2009

AEMO Mejor almazara de España 2013

Certificación de Producto por la norma 34000 de A.O.V.E.

Calidad Certificada de Andalucía

Otros datos de interés: Acidez 0.13º Peróxidos: 4.1

Beneficios para la salud: Reduce el nivel de colesterol malo manteniendo los niveles del bueno, disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares, regula el tránsito intestinal y previene el envejecimiento de los tejidos por su acción antioxidante gracias al elevado porcentaje de ácido oleico.



Comentarios

Viernes, 03 Septiembre 2021

Emma - Madrid, Aceite delicioso increíblemente bueno, en cuanto al envío es rápido y el embalaje perfecto, con caja de cartón bien rígida y bien sellada. Estoy muy contenta con este aceite y con la compra online.

sonasa@sonasa.it

Viernes, 13 Agosto 2021

Mariona - Tarragona, Lo compro habitualmente, muy bueno, nos encanta a toda la familia. De los mejores aceites de oliva virgen extra que he tomado y lo usamos para todo.

sianta@sianta.com

Martes, 27 Julio 2021

Manuel - Llanes, Muy buen aceite sobre todo para la cocina habitual y crudo riquísimo.

lina@lina.com

[Mas opiniones](#)