

¡Nueva cosecha 2021! Caja 3 Latas de 5L Ecológico El Trujal D.O Sierra Mágina *Envío Gratis



Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico con Denominación de Origen en el Parque Natural de Sierra Mágina. Finalista del certamen Jaén Selección 2014. Impresiona por su bello color amarillo con cálidos reflejos verdes. La clasificación exclusiva de la aceituna y la elaboración del aceite mediante la extracción en frío, permite obtener un aceite de alta calidad y estabilidad, muy frutado manteniendo todo el sabor de la aceituna. Al ser de variedad picual y ecológico es el virgen extra que más antioxidantes naturales posee. Formato en lata para conservar intactas todas sus cualidades. Para Gourmets.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 101,40 €

Precio de venta con descuento 99,40 €

Precio de venta (IVA incluido) 99,40 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Verde Salud](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico; Precio: 6,62€/Litro

Venta por teléfono



Elaboración: Zumo de aceitunas obtenido de la primera extracción en frío, procedente del cultivo del olivar ecológico. Recomendamos su uso tanto para salteados y fritos y también es excelente para disfrutarlo en crudo.

Varietal y origen: Picual - D.O.P protegida Sierra Mágina - Jaén

Nota de cata: Su aroma es fresco a hierba verde y reminiscencia a albahaca y romero. Aceite de gran cuerpo que llena la boca de matices y sabores muy frutados donde sobresalen el tomate y la almendra. Picante y amargor medio característico de la zona.

Otros datos de interés: Grado de acidez 0,12º / índice peróxidos: 8

Premios y certificados de calidad:

Ecotrampa de Plata 2014

1º Premio Denominación de Origen

Premio 'LECHUZA' por 6 años consecutivos

Accésit del premio 'ALCUZA'

Calidad certificada de Andalucía

Certificado Norma UNE 45.011

Certificación de la Asociación del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE)

Certificación de la Denominación de Origen Sierra Mágina

Otros datos de interés: Grado de acidez: 0,16° / índice peróxidos: 2.3 / K270: 0,13% / K232: 1,55 / ?K: 0,004

Almacenamiento y conservación: Depósitos de acero inoxidable.

Información nutricional: POR 100g | Calorías 3.700KJ / 900 Kcal. Total grasas 100 g (saturadas 12 g). Hidratos de carbono 0 g (azúcares 0 g). Proteínas 0 g. Sal 0 g..

Distribución y comercialización: CoronadeOlivo, Comunidad de Madrid,41, cc Burgocentro I, 28231, Las Rozas



Comentarios

Viernes, 03 Septiembre 2021

Rodrigo - Madrid, Me ha encantado, aceite exquisito con un sabor que te deja en la boca que es una delicia con este toque a Aceite puro pero de verdad!!

sonasa@sonasa.it

Viernes, 13 Agosto 2021

Juani - Granada, Producto de altísima calidad y sabor exquisito. Totalmente recomendable, volveré a comprarlo.

sianta@sianta.com

Martes, 27 Julio 2021

Mercedes - Madrid, Aceite de verdad, Muy bueno y muy recomendable, sabor exquisito.

lina@lina.com

[Mas opiniones](#)