

¡Nueva cosecha 2021! Oro Bailén 'Reserva Familiar' Arbequina. 4x2,5L. Envío Gratis*



Reserva Familiar Arbequina. Se presenta en lata para protegerlo de la fotoxidación. Con esta nueva variedad, nuestro Reserva Familiar presenta un arbequino excepcional donde se mezclan la delicadeza de los aromas propios de esta variedad con la fuerza y el carácter de las tierras del sur. Su paso por boca es progresivo, con una entrada suave y delicada, un amargo posterior muy ligero y algo más notable la presencia del picante. Es armónico y el regusto almendrado. Extraído en frío por debajo de 22°C. Un auténtico lujo para los sentidos

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 130,60 €

Precio de venta con descuento 128,60 €

Precio de venta (IVA incluido) 128,60 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Oro de Bailén](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra; Precio: 12,16€/Litro

Venta por teléfono



Elaboración: Zumo de aceitunas obtenido de la primera extracción en frío. Exclusivo para disfrutar en crudo.

Para entender un poco el esfuerzo utilizado para obtener un litro de Oro Bailén Reserva Familiar se necesitan entre 8 y 10 kg. de aceituna, en términos porcentuales; con rendimientos de entre el 10% y el 12% en aceite, dependiendo de la cosecha de cada año.

Varietal y origen: Arbequina - Jaén

Nota de cata: Un frutado medio de aceituna fresca, con aromas verdes de hierbas y trigo verde intercalados entre las notas frutales características del arbequino; destaca la almendra, la manzana y el plátano maduro. Su paso por boca es progresivo, con una entrada suave y delicada, un amargo posterior muy ligero y algo más notable la presencia del picante. Es armónico y el regusto almendrado.

Premios y certificados de calidad:

1º Premio al mejor A.O.V.E 'GRAN PICUAL' Expoliva 2013. España

2º premio C.O.I 2014

Premio al mejor A.O.V.E 2013: Finalista por el Ministerio de agricultura de España

Medalla gourmet Oro en frutados medios. VIII Oil China 2013

Medalla de Oro en 'Olive Japan 2013'. Japón

Medalla de Bronce frutados medios en Canadá 2013
Medalla de Oro Los Angeles 2013
Medalla de Oro en frutados intensos Nueva York 2013
2º Premio en frutados intensos Italia 2013
Escogido mejores aceites de oliva Jaén Selección 2013
Top 50 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo Alemania 2013
Gran prestigio Oro en el concurso Olivinus 2013 Argentina
2º Premio Great Taste Award 2013 Reino Unido
Elegido 3º mejor aceite del mundo por 'World Best Olive Oils 2013'. Alemania

Otros datos de interés: Grado de acidez: 0,12º / índice peróxidos: 4.9

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

Jueves, 10 Marzo 2016

Carmen - Oviedo, somos unos enamorados de los aceites arbequinos y este lo acabamos de probar es una maravilla!!

a@a.es