

¡Nueva cosecha 2020! 4 Latas 5L Virgen Extra PREMIUM D.O.P Sierra Mágina.*Envío Gratis



Nueva cosecha 2020. Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen protegida en el parque natural de Sierra Mágina. Elaborado con cuidado y esmero a partir de aceitunas seleccionadas de olivares situados a más de 1200 metros de altura. El proceso de extracción en frío, la climatología y la meticulosa selección del fruto consiguen un virgen extra único en el mundo con una concentración de sabores excepcional. De aceitunas 100% picual contiene una alta composición en ácido oléico y antioxidantes naturales. El formato en lata consigue una perfecta conservación de este aceite de calidad insuperable. Para gourmets.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 99,95 €

Precio de venta con descuento 97,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 97,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra

Venta por teléfono

Elaboración: Zumo de aceitunas obtenido de la primera extracción en frío. Perfecto para su uso familiar en salteados y fritos. Resulta excelente en crudo como aliño de ensaladas y panes.

Variedad y origen: Picual - D.O Sierra Mágina (Jaén)

Nota de cata: Frutado verde maduro con tonos a hoja de olivo y tomatara. Entrada en boca dulce destacando la almendra, la manzana y el plátano maduro. Muy equilibrado con un amargo posterior muy ligero y algo más notable la presencia del picante en el post-gusto.

Premios y certificados de calidad:

1º Premio Denominación de Origen

Sello de Calidad Certificada de Andalucía, avalando la calidad de nuestros productos

Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina
Certificación de calidad de la Norma ISO 9001 de A.O.V.E
Certificación de calidad de la Norma ISO 22000 de A.O.V.E

Otros datos de interés: Grado de acidez: 0,17° / índice peróxidos: 2.9

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, en diabéticos rebaja los niveles de glucemia, alto poder antiinflamatorio y acción curativa frente a enfermedades de la piel.



Comentarios

Lunes, 10 Febrero 2020

Mario - Torrejon, El aceite virgen extra de primera extracción fuerte es un fuerte luchador contra el cáncer y este le da un impulso masivo de esta propiedad. Gran sabor y aroma. Envío y entrega perfectas si lo recomiendo

l@l.ru

Sábado, 28 Diciembre 2019

Alfonso - Madrid, Llegó en la fecha prevista. El envase perfecto y el aceite es realmente bueno. En crudo marca totalmente la diferencia, lo recomiendo!

q@e.ru

Jueves, 26 Septiembre 2019

aurora - vigo, Aceite de excelente calidad con buen sabor ideal para hacer tostadas por las mañanas. Es la primera vez que compro en Coronadeolivo y sin duda no me ha defraudado se nota la altísima calidad en el producto

q@s.it

[Mas opiniones](#)