

Caja 6 Botellas de 2L Virgen Extra Oro de Bailén 'Casa del Agua'



Aceite de Oliva Virgen Extra. Premio Expoliva 2015 frutados maduros/dulces. 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 67,95 €

Precio de venta con descuento

Precio de venta (IVA incluido) 67,95 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Oro de Bailén](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra: Precio: 5,66€/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 Gran Selección 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:

Premio Expoliva 2015

AEMO Mejor almazara de España 2013

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

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

Miércoles, 18 Octubre 2017

Aurora - Jaca, es un aceite excepcional, con un color verde precioso y un sabor inigualable. Muy práctico el envase de 2L porque se puede manejar cómodamente sin tener que ir trasvasándolo

beta@mail.com

Lunes, 07 Diciembre 2015

Jose Arturo-Ponferrada, Habitualmente compro aceite de esa zona, nunca habia probado el producto suyo - me llego hace dos dias- y me rindo a la evidencia, es muy bueno, es caro pero su textura, aroma ,sabor y calidad hacen que ya me haya olvidado del precio, proximamente les pedire mas pero con el formato de 5 litros

Marc