

¡Nueva cosecha 2020! Castillo de Canena PRIMERO ROYAL Temprano. 500ml



Majestuoso aceite verde. La variedad Royal es autóctona de la provincia de Jaén cuyo cultivo en la zona se remonta a siglos atrás. Primero Royal Temprano presenta por primera vez los Royales recogidos al principio de cosecha. Su color verde intenso nos sorprende con los aromas más frutales que herbáceos que percibimos en nariz. El frutado medio de aceituna verde se complementa con aromas de frutas más maduras y dulces. En boca es muy delicado y elegante, un amargo casi imperceptible y un picante algo más intenso que al final. Impresionante.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 25,95 €

Precio de venta con descuento 23,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 23,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra PRIMERO Royal Temprano

Venta por teléfono



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

Varietal y origen: Royal - Jaén

Nota de cata: Su color verde intenso nos sorprende con los aromas más frutales que herbáceos que percibimos en nariz. El frutado medio de aceituna verde se complementa con aromas de frutas más maduras y dulces. Hierba fresca, plátano verde, alcochofa y, en segundo lugar,

frutas tropicales como la piña o el kiwi. En boca es muy delicado y elegante, un amargo casi imperceptible y un picante algo más intenso que al final. Armónico.

Premios:

1º Premio Alimentos de España 2016
Máxima puntuación Flos Olei 2015.
2º premio C.O.I 2014
Olive Japan Premium 2014
Medalla gourmet Oro en frutados medios. VIII Oil China 2014
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 de peróxidos: 4,5

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

Martes, 20 Febrero 2018

roberto - mallorca, alguna vez en la vida hay que probar este aceite de variedad royal, si lo pruebas no será la ultima botella a pesar de su precio, puede parecer caro pero se disfruta al máximo

a@b.jp

Jueves, 08 Febrero 2018

ana- novelda, sin duda no había probado nunca un aceite tan impresionante y verde, lo pensé por el precio pero luego merece mucho la pena cada gota

a@a.ru