

## ¡Nueva cosecha 2021! Pack Gourmet Lo Mejor de Castillo de Canena. 3x500ml



Selección CoronadeOlivo premium. Una excelente oportunidad para disfrutar, en un solo pedido, de los tres mejores aceites de oliva virgen extra de Castillo de Canena. Combinamos Castillo de Canena Reserva Familiar Picual, Primer día de Cosecha y el espectacular AOVE Biodinámico, tres de los mejores aceites del mundo. Puro zumo de aceitunas de primera extracción en frío y procedentes de aceitunas seleccionadas de vuelo en óptima fase de maduración. Máximo aroma y sabor con este pack único e irrepetible.

Calificación 5.0

**Precio**

Precio base con impuestos 52,85 €

Precio de venta con descuento

Precio de venta (IVA incluido) 52,85 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra

Castillo de Canena

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

**Variiedad y origen:** Picual - Jaén

**Nota de cata:** Es un frutado verde de aceituna fresca, limpio y fragante. Notas de cata a tomate, tomatera, hierbas aromáticas y el trigo verde, la almendra y el plátano verde. Toque floral que nos recuerda la manzanilla silvestre.

Estructura media, equilibrado y 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

Viernes, 22 Septiembre 2017

Paula - Castellón, no se con cual quedarme la verdad pero me parece super interesante el tema del cultivo bio-dinámico y se nota en el sabor

alpha@mail.com