

¡Nueva cosecha 2021! Caja 3 Garrafas de 5L Virgen Extra PREMIUM D.O.P Sierra Mágina



Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen en el Parque Natural de Sierra Mágina. Elaborado con cuidado y esmero a partir de aceitunas seleccionadas de olivares situados a más de 1000 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. El color oscila desde el verde al amarillo dorado, posee un frutado intenso a aceitunas verdes, muy ligero en su amargor y suave en su picor. Puro zumo de aceitunas de variedad 100% picual, es el virgen extra que más antioxidantes naturales contiene. Presentado en formato pet. Para Gourmets.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 68,95 €

Precio de venta con descuento 66,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 66,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra Magnasur; Precio: 4,46€/Litro

Venta por teléfono

Elaboración: Zumo de aceitunas obtenido de la primera extracción en frío muy bajo en acidez y peróxidos. Recomendamos su uso para ensaladas, sus platos, como broche final, sabroso, aromático para convertir una receta en lujo culinario.

Variedad y origen: Picual - D.O.P Sierra Mágina, Jaén

Nota de cata: Es un aceite de gran estabilidad y muy frutado, de color verde dorado, y aroma caracterizado por el frutado intenso a aceituna verde e higuera. Ligero toque a hierba fresca recién cortada y flores silvestres. Ligeramente amargo y picante con retrogusto levemente dulce para los más maduros.

Premios y certificaciones de calidad:

1º Premio Denominación de Origen

Premio 'LECHUZA' por 6 años consecutivos

Accésit del premio 'ALCUZA'

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

Calidad Certificado de Andalucía, avalando la calidad de nuestros productos

Denominación de Origen Protegida

Elaboración certificada bajo la Norma UNE EN 45.011

Otros datos de interés: Grado de acidez: 0,12° / índice peróxidos: 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, 26 Febrero 2021

Alvaro - Madrid, Aceite delicioso para tomarlo con pan. Buenísimo para ensaladas y aliños y para todo!!. Acidez exacta. Repetimos!

sota@sato.com

Viernes, 12 Febrero 2021

Carlos Alberto - Almeria, Nos encanta el aceite, sobre todo si es de la variedad picual y, mucho más si es de alta montaña, que ya conocíamos. Es suave, ligeramente amargo y pica un poquito, pero resulta delicioso para aliñar y aderezar cualquier plato. Excelente!!

werda@werda.com

Miércoles, 27 Enero 2021

Andres - Pinto, Un aceite riquísimo con un toque amargo y picante muy especial al final de casa bocado. Sobre todo me ha sorprendido el color verdoso en la vajilla blanca y que sea tan intenso de sabor. En cuanto se acabe lo pido de nuevo!!!

racama@racama.es

[Mas opiniones](#)