

¡Nueva cosecha 2019! 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, La Cántara, Olivo de Cambil

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

Jueves, 26 Septiembre 2019

marcos - granada, Este envase Pet tiene una capacidad de cinco litros y el contenido es oro líquido del mejor aceite de oliva virgen extra de Jaén. El precio único para ser Premium. Recomendable a todo el mundo.

q@s.it

Miércoles, 11 Septiembre 2019

susana - hamburgo, Me gusta este aceite por su sabor suave e intenso al final y arrugado, si encima lo compras a un buen precio y te lo traen a Alemania en un click mejor.

m@z.ko

Lunes, 24 Junio 2019

laura - sitges, Soy consumidora habitual de aceite de oliva para todo y he probado cientos, este lo recomiendo totalmente, se nota 100% natural y es de textura y olor agradable y color verdoso. Es perfecto. Sin dudarlo repetiré compra cuando gaste el que estoy utilizando ahora

m@m.ru

[Mas opiniones](#)