

¡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: 0,12º / 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

Sábado, 16 Octubre 2021

Alvaro - Madrid, máxima calidad y sabor

ceontrac@tovec.com

Lunes, 04 Octubre 2021

Vicente - Barakaldo, Sabor, olor y color inmejorables. Es un aceite de los buenos de verdad tanto para cocinar como para utilizar crudo. Los platos quedan estupendos. Nos ha sorprendido muchísimo, repetiremos seguro.

pirsa@pirsa.com

Viernes, 03 Septiembre 2021

Jose Joaquin - Gijón, Compre una caja de garrafas para probar y me sorprendio mucho su sabor por eso ahora he vuelto a repetir. Decir que me parece un aceite de la más alta calidad y lo usamos para todo. Excelente!

sonasa@sonasa.it

[Mas opiniones](#)