

¡Nueva cosecha 2019! Pack Gourmet Oro Bailén 'Reserva Familiar' 6x500ml



Aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana. Ganador del certamen Jaén Selección 2014 y elegido mejor aceite del mundo. Un lujo para los sentidos. El Reserva Familiar solo se envasa en vidrio oscuro y lata para protegerlo de la fotoxidación. Se obtiene de aceitunas seleccionadas y cosechadas en óptimo estado de maduración que hacen de su fruto un verdadero zumo de aceituna donde destacan la alta intensidad de su frutado y la complejidad de sus aromas. Extracción en frío por debajo de 22°C para conservar intactas todas las propiedades del producto. La recogida y el transporte del fruto desde el campo hasta la almazara, se realiza de manera continuada, consiguiendo con esta premura en la manipulación de la aceituna, la gran frescura de su aceite. Para auténticos gourmets.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 59,24 €

Precio de venta con descuento 57,24 €

Precio de venta (IVA incluido) 57,24 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Oro de Bailén](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra

Venta por teléfono



91 710 57 51



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

Variedad y origen: Picual - Jaén

Nota de cata: Color verde brillante, luminoso con intenso frutado de aceituna fresca y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales destacando el plátano verde, la almendra y el tomate verde. En boca es voluminoso y bien estructurado, de gran expresividad dulce y ligeramente picante. Es un aceite equilibrado y elegante tanto en nariz como en boca. Regusto almendrado.

Variedad y origen: Arbequina - Jaén

Nota de cata: Un frutado medio de aceituna fresca, con aromas verdes de hierbas y trigo verde intercalados entre las notas frutales características del arbequino; destaca la almendra, la manzana y el plátano maduro. Su paso por boca es progresivo, con una entrada suave y delicada, un amargo posterior muy ligero y algo más notable la presencia del picante. Es armónico y el regusto almendrado.

Premios:

1º Premio al mejor A.O.V.E 'GRAN PICUAL' Expoliva 2014. España
2º premio C.O.I 2014
Premio al mejor A.O.V.E 2013: Finalista por el Ministerio de agricultura de España
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 2014
2º Premio en frutados intensos Italia 2013
Escogido mejores aceites de oliva Jaén Selección 2014
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**

Jueves, 25 Febrero 2016

Rober - Ciudad Real, cogi este pack poruqe quería probar los dos sabores, el picual es muy verde y al abrir el tapón la cocina se lleno de un aroma increíble, el sabor es impresionante la verdad, gracias

pedidos@coronadeolivo.com

Martes, 23 Febrero 2016

Cesar- Nava, Excepcional. Si tienen oportunidad procuren comprar directamente aquí. Al abrir la botella se aprecia el olor intenso, con aromas que recuerdan a fruta madura y a tomate y hierba. El sabor es único. nosotros cogimos 3 botellas de arbequina todavía por probar

a@a.es

Miércoles, 17 Febrero 2016

Boni - Valdemoro, por ahora solo he probado el picual y es verde denso intenso, impresionante gracias

codeliu@hotmail.es

[Mas opiniones](#)