

¡Nueva cosecha 2020! Gourmet Ecológico El Trujal con D.O Sierra Mágina 6x750ml



Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico con Denominación de Origen en el Parque Natural de Sierra Mágina. Finalista del certamen Jaén Selección 2014. Impresiona por su bello color amarillo con cálidos reflejos verdes. La clasificación exclusiva de la aceituna y la elaboración del aceite mediante la extracción en frío, permite obtener un aceite de alta calidad y estabilidad, muy frutado manteniendo todo el sabor de la aceituna. Al ser de variedad picual y ecológico es el virgen extra que más antioxidantes naturales posee. Formato en vidrio oscuro para proteger de la fotooxidación. Para Gourmets.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 45,95 €

Precio de venta con descuento

Precio de venta (IVA incluido) 45,95 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Verde Salud](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico; Precio: 10,21€/Litro

Venta por teléfono



Elaboración: Zumo de aceitunas obtenido de la primera extracción en frío, procedente del cultivo del olivar ecológico. Excelente para disfrutarlo en crudo.

Varietal y origen: Picual - DO protegida Sierra Mágina.

Nota de cata: Su aroma es fresco a hierba verde y reminiscencia a albahaca y romero. Aceite de gran cuerpo que llena la boca de matices y sabores muy frutados donde sobresalen el tomate y la almendra. Picante y amargor medio característico de la zona.

Otros datos de interés: Grado de acidez 0,17° / índice peróxidos: 8

Premios y certificados de calidad:

Ecotrampa de Plata 2014

1º Premio Denominación de Origen

Premio 'LECHUZA' por 6 años consecutivos

Accésit del premio 'ALCUZA'

Calidad certificada de Andalucía

Certificado Norma UNE 45.011

Certificación de la Asociación del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE)

Certificación de la Denominación de Origen Sierra Mágina

Beneficios para la salud: El cultivo ecológico del olivo unido a su baja acidez y peróxidos hacen que este virgen extra tenga atributos y cualidades preventivas muy positivas para la salud como la protección contra la acidez gástrica, úlceras y gastritis, regula el tránsito intestinal, reduce el colesterol, protege contra enfermedades de la piel, cardiovasculares y colabora muy positivamente con la formación de masa ósea.



Comentarios

Martes, 19 Septiembre 2017

Ana, Cuenca, me encantan los aceites intensos y con este he encontrado el mío. ya no lo cambio por nada

alpha@mail.com