

## Estuche Regalo Castillo de Canena Reserva Familiar Picual y Arbequina. 2x500ml.



Estuche regalo de madera de pino Castillo de Canena Picual y Arbequina. 1º Premio Alimentos de España 2016 y ganador del premio a la mejor empresa olivarera del año Flos Olei 2016. Una joya y auténtica delicia para el paladar. Un virgen extra de altísima calidad elaborado bajo métodos que mezclan el carácter artesanal con la aplicación de las tecnologías más avanzadas. Es un aceite equilibrado y armónico, con una gran intensidad destacando sobre todo el excepcional toque frutado y un aroma único, limpio y fragante. El postgusto finaliza con una sensación de sabores inexplorados verdes y ese ligero toque picante característico de la variedad picual. Para gourmets.

Calificación Sin calificación

**Precio**

Precio base con impuestos 36,95 €

Precio de venta con descuento

Precio de venta (IVA incluido) 36,95 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOliveo](#)

### Descripción

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

**Varietal y origen:** Picual - Jaén

**Nota de cata:** Es un frutado verde de aceituna fresca, limpio y fragante. Notas de cata a tomate, tomatera, hierbas aromáticas y el trigo verde, la almendra y el plátano verde. Toque floral que nos recuerda la manzanilla silvestre. Estructura media, equilibrado y armónico.

**Premios:**

1º Premio Alimentos de España 2016

Máxima puntuación Flos Olei 2015.

2º premio C.O.I 2014

Olive Japan Premium 2014

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 2013  
2º Premio en frutados intensos Italia 2013  
Escogido mejores aceites de oliva Jaén Selección 2013  
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 previene el envejecimiento de los tejidos por su acción antioxidante gracias al elevado porcentaje de ácido oleico.



### Comentarios

No hay comentarios para este producto.