

## Estuche Regalo Oro de Bailén Reserva Familiar 'Arbequina'. 1x500ml



Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequino. Se presenta en botella vidrio oscuro para protegerlo de la fotoxidación. Con esta nueva variedad, nuestro Reserva Familiar presenta un arbequino excepcional donde se mezclan la delicadeza de los aromas propios de esta variedad con la fuerza y el carácter de las tierras del sur. Su paso por boca es progresivo, con una entrada suave y delicada, un amargo posterior muy ligero y algo mas notable la presencia del picante. Es armónico y el regusto almendrado. Extraído en frío por debajo de 22°C. Un auténtico lujo para los sentidos.

Calificación-416.0

### Precio

Precio base con impuestos 13,50 €

Precio de venta con descuento

Precio de venta (IVA incluido) 13,50 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Oro de Bailén](#)

### Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra

Venta por teléfono



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

**Varietal 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.

### Premios:

1º Premio al mejor A.O.V.E 'GRAN PICUAL' Expoliva 2013. 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 2013

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 y previene el envejecimiento de los tejidos por su acción antioxidante gracias al elevado porcentaje de ácido oleico.



## Comentarios

Sábado, 23 Octubre 2021

555

Lunes, 30 Noviembre -0001

555