

¡Nueva Cosecha 2021! Knolive Epicure Gourmet D.O.P Priego de Córdoba. 500ml



Mejor Aceite del Mundo 2018. Aceite de Oliva Virgen Extra de calidad suprema. Procedente de olivos centenarios cultivados en altitud dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas en Priego de Córdoba. Explosión de notas deliciosamente afrutadas, exquisito coupage de hojiblanca y picuda. Elegante color verde. Explosión de aromas frescos y frutados de manzana y aceituna verde madura. Perfumado y fragante. Delicado sabor a tomate hierba recién cortada y almendra fresca, final de notas amargas y agradable picante de pimienta blanca. Una auténtica delicia.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 20,95 €

Precio de venta con descuento 18,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 18,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra

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: Hojiblanca y Picuda - DO protegida Priego de Córdoba.

Nota de cata: se trata de un aceite muy intenso y complejo por la cantidad de matices que tiene, con reminiscencias frutales y cítricas. La entrada en boca es dulce, con un amargor almendrado y un picante de intensidad media.

Otros datos de interés: Grado de acidez 0,12° / índice peróxidos: 4,5

Premios y certificados de calidad 2015:

1º Premio Ecotrama de Oro

1º Premio Mario Solinas

WBOO. 1º Premio mejor aceite del mundo
WBOO. 1º Premio mejor aceite ecológico del mundo
Medalla de Oro China
Medalla de Oro Los Angeles
Gran prestigio Oro Argentina
Medalla de Oro Japón
Gourmet de Bronze en Paris
Top 25 Bio Press Alemania
Dos estrella Great Taste Award UK
TerraOlivo Greand Prestige Award Israel

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, 29 Diciembre 2020

Paloma - Murcia, Tiene muy buen sabor, es perfecto para tomar con pan para desayunar y para el aliño de las ensaladas. Muy buena calidad muy superior a cualquier aceite que he probado antes.

Jueves, 03 Septiembre 2020

Daniel - Madrid, Ya no es que sea bueno, que lo es, es que es riquísimo!! muy agradable para cualquier paladar, está tan equilibrado, que le gustará a cualquier persona. Es, simplemente, la excelencia en el aceite de oliva.

re@re.es

Lunes, 24 Agosto 2020

Dani - Málaga, simplemente supremo!

patras@patras.is

[Mas opiniones](#)