

¡Nueva cosecha 2021! Botella Castillo de Canena Arbequina con Harissa. 250ml



Una explosión de sabor equilibrada, picante y fresca. El nuevo "Arbequina & Harissa" de color rojo intenso es nuestro especial y único aceite picante, destaca por su fluidez, equilibrio y frescor. Para la elaboración de Arbequina & Harissa hemos creado una receta propia, original y sorprendente de la salsa Harissa (compuesta por pimiento rojo seco, cayena, ajo, cilantro y alcaravea) que infusionamos con nuestro excepcional aceite de oliva virgen extra arbequino. Recomendado como aderezo para mayonesas, tartares, ceviches, pescados a la parrilla, salpicones de marisco, cuscús, tajines, patatas bravas, vinagretas, guisos, entre otros. En Estados Unidos destaca su uso en barbacoas, hamburguesas, alitas de pollo, sándwiches, patatas y maíz asados.

Calificación Sin calificación

Precio

Precio base con impuestos 17,95 €

Precio de venta con descuento 15,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 15,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequino con HARISSA; Precio: 63,80€/Litro

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: Arbequino - Jaén

Nota de cata: Presenta en primer plano los aromas tostados y pungentes de la cayena, seguidos por las otras especias, donde se identifican perfectamente en el retrogusto cada una de ellas: ajo, cilantro y alcaravea. A esto, se le suma una combinación ponderada e intensificada con

los aromas frutales y verdes del zumo de la aceituna arbequina fresca.

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



Comentarios

No hay comentarios para este producto.