

## ¡Nueva cosecha 2020! Caja 6 Botellas 2L SIN FILTRAR VERDE AlmaOliva Gran Selección.



Edición Limitada Aceite Verde Nueva Cosecha 2020. Almaoliva Gran Selección SIN FILTRAR o en rama procedente de su decantación natural. Es un impresionante aceite Virgen Extra Coupage de Almazaras la Subbética para los amantes del AOVE más exigentes del mundo. Su perfecta combinación de aceitunas picudas, picuales y hojiblancas hacen que AlmaOliva Gran Selección sea un virgen extra perfecto para aquellos que disfrutan con un sabor frutado medio. La selección perfecta de las aceitunas para este coupage, hacen que sea ideal para el uso en todo rango de temperaturas, desde la fritura gourmet hasta el uso en crudo en panes, tostadas y ensaladas. Impresionante.

Calificación 5.0

### Precio

Precio base con impuestos 81,95 €

Precio de venta con descuento 79,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 79,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

### Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra SIN FILTRAR; Precio: 6,41€/Litro

Venta por teléfono



**Elaboración:** Recepción de las aceitunas, limpiado, lavado y pesado, para su posterior molturado en menos de 1 hora desde su recepción. Batido de la masa y obtención del Aceite Oliva Virgen Extra mediante centrifugación y extracción en frío. Procediéndose finalmente al filtrado del aceite de oliva virgen extra resultante y almacenado en depósitos inertizados, para su posterior envasado.

**Variedad y origen:** Hojiblanca, Picual y Picuda - Sierra de la Subbética, Córdoba.

**Nota de cata:** Frutado medio/alto con matices verdes y maduros. Destaca su suavidad, con una dulce entrada en boca que va seguida de un ligero amargor y picor. En él se captan sensaciones que recuerdan a la manzana.

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

**Premios y certificados de calidad 2015:**

3º Mejor aceite del mundo World Ranking Extra Virgin Olive Oil

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:** 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

Lunes, 16 Noviembre 2020

Jose Luis - Bilbao, Un muy buen aceite de calidad muy superior los que había comprado antes y os lo dice un amante de los aceites. Es verdoso intenso con un sabor que realmente impresiona, lo recomiendo!

son@son.com

Viernes, 13 Noviembre 2020

Miguel - Barcelona, pedido y recibida la nueva cosecha 20/2021!! está impresionante de verdad!!! y que color!! me encanta el AOVE sin filtrar más puro y verde!!

dena@dena.com

Lunes, 30 Noviembre -0001

Luis - San Martiño, Un excelente aceite

vegaluis1987@hotmail.com

[Mas opiniones](#)