

## ¡Nueva Cosecha 2021! Lata Finca La Torre Hojiblanca Ecológico. 2 Litros.



Lata de 2 Litros Finca La Torre BIO Selección Hojiblanca. Es el AOVE por excelencia. Premio Alimentos de España 2018 y uno de los aceites más premiados del mundo. El principal objetivo es llevar a su cocina el "oro verde" de la forma más pura y fresca posible mediante la EXTRACCIÓN EN FRÍO, frutado intenso a hierba recién cortada y hoja de olivo. En boca amargo, picante progresivo y persistente con toques de almendra verde, manzana y cáscara de plátano. Complejo y equilibrado. Espectacular.

Calificación Sin calificación

**Precio**

Precio base con impuestos 41,00 €

Precio de venta con descuento 39,00 €

Precio de venta (IVA incluido) 39,00 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

### Descripción

**Aceite de Oliva Virgen Extra ECOLÓGICO Finca la Torre Selección Hojiblanca; Precio: 19,50€/Litro**

Venta por teléfono



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

**Variiedad y origen:** Hojiblanca - Málaga

**Nota de cata:** Frutado intenso a hierba recién cortada y hoja de olivo. En boca amargo, picante progresivo y persistente con toques de almendra verde, manzana y cáscara de plátano. Complejo y equilibrado.

**Premios:**

1º Premio Alimentos de España 2018

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 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 2014

2º Premio en frutados intensos Italia 2013

Escogido mejores aceites de oliva Jaén Selección 2014

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.