

¡Nueva cosecha 2021! Pack Castillo de Canena Reserva Familiar Arbequina 3x500ml



Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina de Castillo de Canena y ganador del premio a la mejor empresa oliverera del año Flos Olei 2016. Una joya y auténtica delicia para el paladar. Un virgen extra de altísima calidad elaborado bajo métodos que mezclan el carácter artesanal con la aplicación de las tecnologías más avanzadas. En nariz es un frutado medio-intenso de aceituna verde, con aromas complementarios que nos recuerdan la compota de frutas, el plátano, la manzana, el melocotón y el membrillo; ligeros toques herbáceos. Equilibrado y armónico. Retrogusto almendrado. Para gourmets.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 42,50 €

Precio de venta con descuento 40,50 €

Precio de venta (IVA incluido) 40,50 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra; Precio: 26,40€/Litro

Venta por teléfono



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

Variedad y origen: Arbequina - Jaén

Nota de cata: En nariz es un frutado medio-intenso de aceituna verde, con aromas complementarios que nos recuerdan la compota de frutas, el plátano, la manzana, el melocotón y el membrillo; ligeros toques herbáceos. Equilibrado y armónico. Retrogusto almendrado.

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

Miércoles, 06 Diciembre 2017

ramon - villalba, me dijeron que el arbequina era mas suave ya que no me gusta que me amargue el aceite y este es el mejor aceite que he probado nunca, dulce, sedoso que enriquece los platos

t@t.it