

¡Nuevo! Pack Gourmet Premio Alimentos de España 2018. 3x500ml



Selección Premio Alimentos de España 2018. Una excelente oportunidad para disfrutar, en un solo pedido, de tres de los mejores aceites de oliva virgen extra, seleccionados por el Ministerio de Agricultura como los mejores de España. Finca La Torre, Oro Bailén y ParqueOliva Serie Oro, en sus variedades de aceituna Picuda, Picual y Hojiblanca. Estos aceites son indicados exclusivamente para tomar en crudo por su gran intensidad de frutado y así poder disfrutar de todos sus aromas y sabores. Para gourmets.

Calificación Sin calificación

Precio

Precio base con impuestos 40,95 €

Precio de venta con descuento

Precio de venta (IVA incluido) 40,95 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción Pack compuesto por:

Venta por teléfono



*1 Botella 500ml Oro Bailén 'Reserva Familiar' Picual. Elegido mejor aceite del mundo.

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

Variedad y origen: Picual - Jaén

Nota de cata: Es un frutado verde de aceituna fresca, limpio y fragante. Notas de cata a tomate, tomatara, hierbas aromáticas y el trigo verde,

la almendra y el plátano verde. Toque floral que nos recuerda la manzanilla silvestre.

Premios:

1º Premio al mejor A.O.V.E 'GRAN PICUAL' Expoliva 2013. España
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 2013
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.

*1 Botella 500ml Finca La Torre Hojiblanca

Elaboración: Zumo de aceitunas ECOLÓGICO obtenido de la primera extracción en frío. Exclusivo para disfrutar en crudo. Para entender un poco el esfuerzo utilizado para obtener un litro de Oro Bailen Reserva Familiar se necesitan entre 8 y 10 kg. de aceituna, en términos porcentuales; con rendimientos de entre el 10% y el 12% en aceite, dependiendo de la cosecha de cada año.

Varietal y origen: Hojiblanca - Málaga

Nota de cata: Un frutado medio de aceituna fresca, con aromas verdes de hierbas y trigo verde intercalados entre las notas frutales características del arbequino; destaca la almendra, la manzana y el plátano maduro. Su paso por boca es progresivo, con una entrada suave y delicada, un amargo posterior muy ligero y algo más notable la presencia del picante. Es armónico y el regusto almendrado.

Premios y certificados de calidad:

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 2013
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 peróxidos: 4.9

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

*1 Botella 500ml ParqueOliva Serie Orol.

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: Picuda y Hojiblanca - D.O.P Priego de Córdoba

Nota de cata: Color verde brillante, luminoso con intenso frutado de aceituna fresca y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales destacando el plátano verde, la almendra y el tomate verde. En boca es voluminoso y bien estructurado, de gran expresividad dulce y ligeramente picante. Es un aceite equilibrado y elegante tanto en nariz como en boca. Regusto almendrado.

Otros datos de interés: Grado de acidez 0,12º / índice peróxidos: 8

Premios y certificados de calidad:

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

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

No hay comentarios para este producto.