

¡Nueva Cosecha 2020! Estuche Botella Finca La Torre Hojiblanca Ecológico. 500ml



Finca La Torre 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 5.0

Precio

Precio base con impuestos 17,50 €

Precio de venta con descuento 15,50 €

Precio de venta (IVA incluido) 15,50 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra Finca la Torre Selección Hojiblanca; Precio: 31€/Litro

Venta por teléfono



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

Variedad 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

Miércoles, 10 Octubre 2018

sara - santander, Da gusto comer las ensaladas con este aceite tan impresionante, no pica ni amarga en exceso como otros aceites y eso lo agradezco. El aroma y sabor es muy agradable. Un acierto, seguro que repito ya que estamos enganchados

a@x.ru

Domingo, 17 Junio 2018

manuela - vigo, Un aceite ideal, huele a frutas!!. Me lo pongo en tostadas y ensaladas y te cambia los platos!!!, me va a durar poco. Relación calidad precio, especial. Sin duda el mejor aceite que hemos probado nunca

a@x.it

Lunes, 21 Mayo 2018

lorenzo - madrid, Excelente aceite para tostadas y ensalada, rico en aromas y sabores. Magnífica compra y posiblemente sea una compra que haré a menudo.. es difícil encontrar un aceite de estas características, por cierto la entrega ha sido muy rápida y con posibilidad de seguimiento online

b@z.ru

[Mas opiniones](#)