

¡Nueva cosecha 2021! Pack Gourmet Castillo de Canena al Humo de Roble 3x250ml



Es el primer y único aceite infundado en frío elaborado mediante un sistema de producción artesanal que sigue los más estrictos controles y protocolos de calidad. Con la ayuda de maestros ahumadores hemos hecho una selección de distintas maderas ecológicas, en la que predomina el roble. Se presenta en botella de 250ml, en color azul turquesa y serigrafiada en negro. Su cata evoca aromas a manzana y almendra, con un cálido toque caramelizado, de vainilla y de toffee. La excelencia del virgen extra.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 40,95 €

Precio de venta con descuento 38,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 38,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra arbequino al humo de roble; Precio: 25,96€/Litro

Venta por teléfono



91 710 57 51



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

Variedad y origen: Arbequina - Jaén

Nota de cata: Su cata evoca aromas a manzana y almendra, con un cálido toque caramelizado, de vainilla y de toffee.

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

Martes, 31 Octubre 2017

Maria José- Albacete, tiene un sabor muy original, combinado con queso de cabra es exquisito

beta@mail.com