

¡Nueva cosecha 2019! Botella Castillo de Canena Reserva Familiar Picual. 500ml



Mejor aceite del mundo FLOS OLEI 2018 y 2019 y 1º Premio Alimentos de España. 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. Es un aceite equilibrado y armónico, con una gran intensidad destacando sobre todo el excepcional toque frutado y un aroma único, limpio y fragante. El postgusto finaliza con una sensación de sabores inexplorados verdes y ese ligero toque picante característico de la variedad picual. Para gourmets.

Calificación 5.0

Precio

Precio base con impuestos 15,95 €

Precio de venta con descuento 13,95 €

Precio de venta (IVA incluido) 13,95 €

Descuento 2,00 €

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra

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: Picual - Jaén

Nota de cata: Es un frutado verde de aceituna fresca, limpio y fragante. Notas de cata a tomate, tomatera, hierbas aromáticas y el trigo verde, la almendra y el plátano verde. Toque floral que nos recuerda la manzanilla silvestre. Estructura media, equilibrado y armónico.

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, 14 Mayo 2019

Lisandro - Bilbao, Lo usamos para ensaladas y tiene un sabor excelente, increíble, muy apreciado. Una relación entre precio y calidad excelente, de primera.

q@q.xu

Lunes, 21 Mayo 2018

laura - cadiz, El mejor aceite gourmet que he probado.....nunca. Buen aroma, buen sabor, buena textura,...y tienen la mejor valoración en premios de este año. Totalmente recomendable.

b@z.ru

Miércoles, 14 Marzo 2018

raul - cambil, la cosecha de este año de castillo de cadena se supera!! esta impresionante, verde e intenso, es una maravilla de aove

a@a.zt

[Mas opiniones](#)