

¡Nueva cosecha 2021! Botella Oro Bailén Reserva Familiar Frantoio. 500ml



Aceite de Oliva Virgen Extra Frantoio. Se trata de una variedad que proviene de la región italiana de la Toscana. Un lujo para los sentidos. El Reserva Familiar solo se envasa en vidrio oscuro y lata para protegerlo de la fotoxidación. Es un aceite muy fresco, con un color inicial verde intenso y destacadas notas vegetales en su aroma y sabor, frutado intenso con rasgos vegetales y frutos secos, manzana verde, kiwi, almendra, piñones, hoja de rúcula y ciprés, con un toque tostado muy delicado. La recogida y el transporte del fruto desde el campo hasta la almazara, se realiza de manera continuada, consiguiendo con esta premura en la manipulación de la aceituna, la gran frescura de su aceite. Para auténticos gourmets.

Calificación Sin calificación

Precio

Precio base con impuestos 11,50 €

Precio de venta con descuento

Precio de venta (IVA incluido) 11,50 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Oro de Bailén](#)

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra; Precio: 20,99€/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: Frantoio - Jaén

Nota de cata: En nariz, frutado complejo de aromas frutales, vegetales y frutos frescos, manzana verde, kiwi, almendra, piñones, hoja de rúcula y ciprés, con un toque tostado que aporta gran delicadeza al conjunto. En boca se aprecia la misma progresión olfativa, dulce al inicio donde vuelve a aparecer la manzana y el kiwi, en el centro es vegetal y un final balsámico. Amargo elegante que no distorsiona el equilibrio con un picante suave y un retrogusto almendrado.

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.



Comentarios

No hay comentarios para este producto.