

## ¡Nuevo! Pack TRICOLOR Gourmet Oro Bailén Reserva Familiar. 3x500ml



Lo mejor de Oro Bailén en Un solo pedido. Disfruta de los sabores de aceite Picual, Arbequina y Frantoio. Elegido mejor aceite del mundo. Un lujo para los sentidos. El Reserva Familiar solo se envasa en vidrio oscuro y lata para protegerlo de la fotoxidación. Se obtiene de aceitunas seleccionadas y cosechadas en óptimo estado de maduración que hacen de su fruto un verdadero zumo de aceituna donde destacan la alta intensidad de su frutado y la complejidad de sus aromas. Extracción en frío por debajo de 22°C para conservar intactas todas las propiedades del producto. 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 32,50 €

Precio de venta con descuento

Precio de venta (IVA incluido) 32,50 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [Oro de Bailén](#)

### Descripción

**Aceite de Oliva Virgen Extra; Precio: 22,63€/Litro**

Venta por teléfono



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

**Variiedad y origen:** Picual, Arbequina y Frantoio - Jaén

**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.

### 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.