

Huile d'Olive Vierge Extra. 'Sélection Traditionnelle Verte'. 3x5L



Nouvelle récolte 2019. Huile d'olive Vierge Extra fialiste en 'Jaen Selección 2015'. Élaboré avec soin à partir des olives choisies en phase optimale de maturation. Le procès d'extraction à froid et la méticuleuse sélection du fruit obtiennent un vierge extra exceptionnel ou la délicatesse des arômes fruités et sucrés se mélangent avec la force et le caractère du sud. Excellent saveur qui apportera un goût très équilibré à n'importe quel plat. Le jus 100% naturel d'olive picual est le vierge extra qui contient plus d'antioxydants. Très recommandé.

Note : 4.8

Prix

Prix de base TTC : 52,95 €

Prix de vente remisé : 50,95 €

Prix de vente (Taxes incluses)50,95 €

Remise : 2,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Fournisseur : [Coronadeolivo](#)

Description du produit

Huile d'olive vierge extra

Vente por teléfono



Procédé: Extraction à Froid. Idéale pour les salades, tomates et autres crudités. Parfait pour une utilisation familiale dans les sautés et frits

Variété et l'origine: Picual - Valdepeñas de Jaén

Goût: Fruité vert avec des nuances de feuille d'olivier et plante de tomate. Entrée en bouche douce remarquant l'amande, la pomme et la banane mure. Très équilibré avec une amerture ultérieure très léger et arrière-goût d'amande sucré.

Conservation : A l'abri de la lumière et de la chaleur. Dans la cave ou dans la cuisine pour les plus petits contenants à usage quotidien. L'huile d'olive, tout comme le vin, n'apprécie guère les changements de température. Préférez par exemple les placards inférieurs de votre cuisine ou bien, pensez à éloigner votre bouteille d'huile d'olive de la fenêtre.

Prix et certificats de qualité:

Jaén Selección 2015

Certification de qualité ISO 9001 AOVE

Certification de qualité ISO 22000 AOVE

Autres informations: Acidité: 0,17 ° / peroxydes Index: 2.9

Nutrition & Santé: L'huile d'olive est à la fois un condiment, un cosmétique et elle a une action bienfaisante pour notre santé.

Elle contient des acides gras en majeure partie mono insaturés, ils sont reconnus pour leur action protectrice au plan cardio vasculaire. Ces mêmes acides gras contribuent à abaisser le taux de cholestérol total et LDL, et ce dans le cadre d'une alimentation équilibrée.



Commentaires des clients

jeudi 3 septembre 2020

Luciano - Toledo, Riquísimo!! Su sabor, para mí, es picante y afrutado, es oliva picual ... tan típica de Jaén. Esto es un producto para degustar con buenos tomates, buen pan, buen jamón, una buena tosta con atun y pimientos y este aceite por encima ... y ves el cielo. Para cocinar excelente. Para gustos los colores, pero este aceite está buenísima ...

re@re.es

lundi 24 août 2020

Pilar - Albacete, Aceite de oliva virgen extra con un sabor extraordinario. De acuerdo a la calidad del mismo, encuentro el precio más que razonable. Lo volveré a comprar ya que hemos dado un giro en nuestra alimentación. Saludos.

patras@patras.is

lundi 30 novembre -0001

Lorena-Valladolid, Pedí éste aceite porque me sorprendieron los comentarios, la verdad que está riquísimo

Lorenablanca69@gmail.com

[Voir tous les commentaires](#)