

PREMIUM

Un aceite singular con unos parámetros de calidad extraordinarios, obtenido y envasado a mediados del mes de octubre, disponible en las tres variedades de aceituna: picual, arbequina y frantoio. Edición limitada.

Picual: posee ligero amargor y picor peculiar en la garganta. Es un aceite con una gran fuerza y cuerpo, presenta un ligero amargo y picante, que dotan a este aceite de una gran personalidad y estabilidad. Es el más rico en el preciado ácido oleico, uno de los que más se asocian con la reducción en el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares y hepáticas. Asimismo, la variedad picual, presenta una excelente composición en ácidos grasos así como una gran cantidad de antioxidantes naturales.

Arbequina: frutado, aromático, suave y muy dulce con gran variedad de matices en verde hoja, plátano, almendra y otras frutas. Muy aconsejable para vegetales (frescos o cocinados), pescado (al vapor o a la brasa) y platos delicados (salsas, repostería...).

Frantoio: frutado, aromático, dulce y toques picantes con gran variedad de matices en verde hoja, almendra, plátano y tomate. Muy aconsejable para vegetales (frescos o cocinados), postres (mousse) y salsas (mahonesa y queso fresco).

