

SELECTION

Vuelos de Tántalo AOVE SELECTION es un Aceite de oliva de categoría superior obtenido de la primera presión de aceitunas cuidadosamente seleccionadas de variedades como picual, hojiblanca, etc.

Su característico color verde con reflejos dorados, aroma fresco, cuerpo y pronunciado sabor afrutado largo producen una sensación persistente al paladar con un regusto muy agradable. Constituye un aderezo de lujo para su cocina, tanto para platos calientes, ya que es el que sufre menor alteración durante el proceso de calentamiento, como para su consumo en crudo, ya que realza el sabor de todos los alimentos.

Gracias a su alto contenido de ácido oleico, es beneficioso para el crecimiento óseo y el desarrollo del cerebro y del sistema nervioso. Es un producto totalmente natural que no contiene colesterol ni aditivos ni conservantes.

