

POMACE

Este aceite de oliva se caracteriza por su sabor suave y su buen cuerpo. En su composición incorporamos el 20% de aceite de oliva virgen extra al aceite refinado de orujo de oliva.

Muy aconsejable para toda clase de frituras debido a su alto grado de estabilidad puesto que en su cocción no desprende olores de ninguna clase y es especialmente recomendado para pastelerías industriales y hostelería en general debido a su atractiva relación calidad-precio.

