

AOVE SELECCIÓN SUPERIOR MONOVARIETAL ARBEQUINA

Aceite obtenido con aceitunas de la variedad Arbequina en su estado óptimo de maduración. El aceite se extrae por medios mecánicos o físicos y en frío, sin ningún tipo de tratamiento que altere el producto.

El elaborado a baja temperatura produce un agradable perfil para la mayoría de los consumidores.

EVOO ARBEQUINA MONOVARIETAL SUPERIOR SELECTION

Oil obtained with olives of the Arbequina variety in their optimal state of maturity.

The oil is extracted by mechanical or physical means in cold, without any type of treatment that alters the product.

The low-temperature process produces a pleasant profile for most consumers.

ESPECIFICACIONES

AROMA

Presenta un aroma frutado de intenso aroma almendrado, con matices frutales, a hierbas aromáticas y florales.

SENSACIÓN BUCAL

Fluido, equilibrado y armónico de amargos y picantes ligeros. Gusto a manzana y a almendra verde.

ARMONIZA CON:

Todo tipo de carnes (pollo guisado, ternera y cerdo al horno). Pescado azul y mariscos al vapor. Verduras de sabor intenso. Ensaladas. Aportará sabor a los típicos dulces de horno de la zona. Postres como yogur o helados de vainilla, nata o leche merengada.

SPECIFICATIONS

AROMA

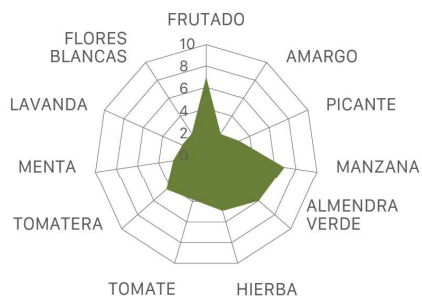
Presents a fruity aroma of intense almond aroma, with fruity, aromatic herbs and floral nuances.

MOUTH FEELING

Fluid, balanced and harmonious with light bitter and spicy notes. Taste of green almonds and apple.

PAIRS WELL WITH:

All kinds of meats (stewed chicken, veal and baked pork). Oily fish and steamed seafood. Vegetables of intense flavor. Salads. It will add flavor to the typical baked sweets of the area. Desserts such as yoghurt or vanilla ice cream, cream or meringue milk.



Frutado complejo medio delicado
Medium delicate complex fruitiness



ARBEQUINA

Aceite de oliva virgen extra / Extra virgin olive oil