

AOVE ECOLÓGICO

Nuestro aceite ecológico es un coupage de dos variedades tempranas, Arbequina y Koroneiki.

Tiene unas características organolépticas muy particulares.

El aceite se extrae por medios mecánicos o físicos y en frío, sin ningún tipo de tratamiento que altere el producto.

EVOO ORGANIC

Our organic oil is a coupage of two early varieties, Arbequina and Koroneiki.

It has a very particular organoleptic characteristics.

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

ESPECIFICACIONES

AROMA

Intenso frutado de aceituna, donde predominan los aromas frutales, almendrados y florales con matices a hierbas de montaña.

SENSACIÓN BUCAL

Fluido y delicado pero intenso en boca, con aromas y gustos frutales y almendrados, equilibrado y dulce.

ARMONIZA CON:

Ideal para carnes a la brasa. Ensaladas de pasta o arroz. Salsas tipo bechamel, mayonesa o alioli. Distintas elaboraciones con patata, calabaza asada y espárragos. Pasta a la carbona y canelones. Alubias y preparaciones con garbanzos. Postres a base de yogurt.
Ideal para repostería.

SPECIFICATIONS

AROMA

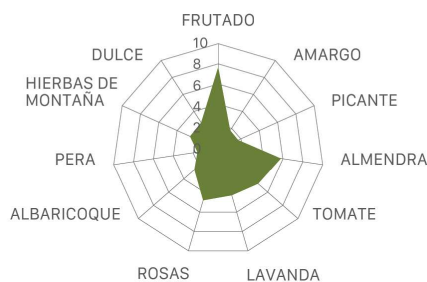
Intense fruity olive, where fruity, almond and floral aromas predominate with hints of mountain herbs.

MOUTH FEELING

Fluid and delicate but intense in the mouth, with fruity and almond aromas and flavors, balanced and sweet.

PAIRS WELL WITH:

*Ideal for grilled meats. Pasta or rice salads. Bechamel, mayonnaise or aioli sauces. Different elaborations with potatoes, roasted pumpkin and asparagus. Pasta a la carbona and cannelloni. Beans and preparations with chickpeas, yoghurt-based desserts.
Ideal for use in pastry making.*



Frutado complejo ligero amargo
Lightly bitter complex fruitiness



ECOLÓGICO

Aceite de oliva virgen extra / Extra virgin olive oil