

ACEITE / OCHOA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ARBEQUINA



ACIDEZ:

0,15°

Aceite de Navarra Virgen Extra, Denominación de Origen Navarra Protegida.

ELABORACIÓN:

En la finca de Traibuenas, tienen 12 hectáreas de olivos de la variedad Arbequina, situadas entre los viñedos de la Finca el Bosque de los que procede este aceite de oliva virgen extra de alta gama.

Recolectadas las olivas frescas en su punto óptimo de maduración, se trasladan a la almazara donde se molturan. Solo de la primera extracción en frío nace este Aceite de Oliva Virgen Extra.

CATA:

La variedad Arbequina produce un aceite afrutado, para amantes de sabores exóticos. Tiene un sabor almendrado, muy dulce y agradable, sin dejar amargor ni picor. Su aroma recuerda a frutas silvestres y frutos de huerto.

Posee un elevado contenido en ácido linoleico, muy beneficioso para la salud. Debe ser almacenado en lugares oscuros y con temperatura constante.

Es un aceite fresco que acompaña muy bien a vegetales, frescos o cocinados, pescados y carne a la brasa.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinummobile.com