

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



**PRODUCTO:** Aceite de oliva virgen extra.

**PRESENTACIÓN:** Lata de 250 ml.

**CARACTERÍSTICAS:** Aceite de oliva virgen extra extraído en frío, sin filtrar (aceite en rama). Acidez 0,09°.

**NOTA DE CATA:** Color: dorado verdoso.  
Nariz: presenta intensidad media de frutado, con combinaciones de notas verdes y maduras. Se perciben aromas de tomatera, aceituna verde y frutos secos.  
Boca: intensidad muy baja del atributo amargo y muy ligero picante. Se percibe almendrado y plátano maduro, con paso fluido y dulce.

**INDICACIONES:** Aceite de frutado suave, muy sabroso y agradable al paladar, apto para combinar con cualquier tipo de alimento, crudo o en guisos, aunque se recomienda especialmente para el aliño de ensaladas, verduras y pescado.

**COMPOSICIÓN:** 80% Serrana de Espadán.  
20% Borriol.

**PACKAGING:** 20 latas/caja.  
Peso: 6 Kg./caja.  
Dimensiones: 27,5x25x12,5 cm.

### BELLUGA GOURMET

Plaza Belluga, 1 - MUSEO DEL ACEITE. SEGORBE (Castellón - Spain)  
Tel.: +34 964 712 045 - info@labelluga.com  
www.bellugagourmet.com

