

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



PRODUCTO: Aceite de oliva virgen extra.

PRESENTACIÓN: PET de 2 L.

CARACTERÍSTICAS: Extraído en frío. 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% Otras variedades locales.

PACKAGING: 6 garrafas/caja.
Peso: 12 Kg./caja.
Dimensiones: 34x24x30 cm.

BELLUGA GOURMET

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