

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



PRODUCTO:	Aceite de oliva virgen extra.
PRESENTACIÓN:	Botella de cristal de 500 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:	6 botellas/caja. Peso: 6,5 Kg./caja. Dimensiones: 18x13x37 cm.

BELLUGA GOURMET

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

