



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN RAMA

FORMATO

500 ml

OLIVOS PROPIOS

Aceite procedente de olivos milenarios de la familia Belasco ubicados en Viana y Torres del Río. Recogida y selección manual durante la primera quincena del mes de Noviembre para mantener así su sabor afrutado y el potente color verde.

TIPO DE ACEITE

Prensado en frío el mismo día de la recogida, después de decantar el aceite es embotellado sin filtrar.

PROCESO

Inferior a 0,1°

ACIDEZ

El resultado de este cuidado y esmero es un aceite muy afrutado de un color verde intenso, que al no estar filtrado mantiene todas sus características organolépticas y alimenticias. Un aceite ideal para comer crudo, con ensaladas, con pan, verduras, etc.

