



ACEITE Y VINAGRE

Tierra de sabores

ACEITE

DESCRIPCIÓN

Sólo, simple y elegante. Este aceite se obtiene de la selección de la aceituna Arbequina, típica de la zona de Tarragona, siendo la variedad catalana por excelencia.

Mediante la extracción a baja temperatura, guardamos sus aromas y protegemos su gusto. Es simplemente la esencia de la aceituna Arbequina, un aceite brillante, limpio y vivo. Siempre listo para llegar a todos los hogares.

NOTAS DE CATA

Frutado medio con aromas de tomatera y hierba recién cortada, y matices de manzana, plátano, tomate maduro y alcachofa.

Equilibrado y dulce, de sabor almendrado con un toque de amargo y picante final.

CARACTERÍSTICAS

VARIEDAD	100% Arbequina
CALIDAD	Virgen Extra
ORÍGEN	Mont-roig del Camp – Cataluña – España
PERÍODO DE RECOLECCIÓN	Noviembre – Diciembre
COLOR	Dorado intenso
FILTRADO	Sí
CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y protegido de la luz

MARIDAJE

Aceite delicado que se puede utilizar, tanto en crudo para aliñar ensaladas y verduras, como para elaborar platos mediterráneos, como la paella, la carne o el pescado a la brasa.