ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

AUREUM 100% ARBEQUINO

PROCESO DE ELABORACIÓN

Fruto natural directamente recogido del árbol en su punto justo de maduración y obtenido sólo mediante procesos mecánicos. Existe un control máximo durante todo el proceso de producción del fruto y de la recolección hasta la recepción y elaboración del aceite para obtener un producto final con unas condiciones organolépticas excelentes. CATEGORÍA SUPERIOR. Todas las aceitunas que se envasaran en esta marca, son seleccionadas por nuestros especialistas en el campo y se sigue su evolución en el campo. Una vez llegan las aceitunas en nuestras instalaciones, para minimizar su deterioro organoléptico y preservar su frescura, estas son procesadas inmediatamente. Es muy importante, que las aceitunas no sufran un largo almacenaje, es por ello que trabajamos las 24 horas del día en la almazara, durante dicha recolección.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Variedad 100 % arbequina.

NOTA DE CATA Y USOS

fresco y delicado, frutado verde intenso con notas de tomate, plátano y manzana, amargo y picante en intensidad media, sabor inigualable.
Ideal para saborear en crudo en ensaladas, gazpachos, tostadas, verduras, para la parrilla, platos con arroz, paella, etc.

CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

En un lugar fresco, y oscuro de temperatura constante (13-17ºC) y protegido de vibraciones.
Consumo preferente antes de un año.

MARCA

AVREVM

FORMATO

500 ML

750 ML

PACKAGING

250 ML / 6 u. CAJA

500 ML / 6 u. CAJA

CÓDIGO

250 ML— 30300001

500 ML—30300044

COOP. SOLDEBRE

Carretera Raval de Crist s/n

43500 Tortosa—Tarragona

SPAIN

☎ +34 977 50 21 84

info@soldebre.es

www.soldebre.es

Soldebre