

# Aceite de Oliva Virgen Extra AUREUM PREMIUM 100 % Farg



## MARCA



## 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.**

Además, cada botella está numerada y ha pasado un exhaustivo control de calidad realizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida del Aceite del Bajo Ebro, obteniendo el certificado de denominación de origen protegida.

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 % farga.

## NOTA DE CATA Y USOS

Es un aceite muy complejo, con sabor afrutado de aceitunas verdes frescas, entra en dulce en boca, amargo, picante progresivo y algo astringente. Posee aromas de manzana verde, plátano verde y hierba recién cortada. Ideal para alcachofas y quesos blancos.

## CONDICIONES ÓPTIMAS DE CONSERVACIÓN

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

## FORMATOS

500 ML

750 ML

## PACKAGING

250 ML / 6 u. CAJA

500 ML / 6 u. CAJA

## CÓDIGO

250 ML— 30300001

500 ML—30300044