

Aceite de Oliva Virgen Extra AUREUM PREMIUM



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.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Un equilibrado coupage de las variedades Morruda, Sevillenca y Farga.

NOTA DE CATA Y USOS

Tiene un sabor con connotaciones dulces de manzana, almendra verde y plátano con toques amargos y picantes. Su olor es aromático, afrutado y ligeramente dulce debido a la variedad sevillenca. En general, es un aceite para consumo en crudo, que debido a sus características, actúa como potenciador del sabor natural de los alimentos, muy recomendado en pescados y carnes blancas.

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

2 LITROS	250 ML
5 LITROS	500 ML
	750 ML

PACKAGING

2 LITROS / 8 u. CAJA
5 LITROS / 3 u. CAJA
250 ML / 12 u. CAJA
500 ML / 12 u. CAJA
750 ML / 6 u. CAJA

CÓDIGO

2 LITROS—30300152
5 LITROS—30300155
250 ML— 30300001
500 ML—30300044
750 ML— 30300043