



ACEITE VIRGEN EXTRA LOS ALJIBES

Variedades: Arbequina y Picual.

Recolección: El aceite Los Aljibes procede exclusivamente de aceitunas seleccionadas de la Finca Los Aljibes, recolectadas en su momento óptimo de maduración. El transporte a la almaza se hace de modo inmediato, de modo que el proceso de extracción comienza a las pocas horas desde la recogida.

Proceso de elaboración: El zumo de la aceituna se extrae con modernos procesos mecánicos a baja temperatura. Los estrictos controles durante todo el proceso garantizan su gran calidad y conservación de todas las propiedades de color, olor y sabor.

Utilización: Su consumo en crudo es insustituible en ensaladas, tostadas, carpaccios, pulpo, pescados, etc... por sus cualidades naturales potenciadoras de sabor.
También es ideal para freír y cocinar, puesto que este aceite no se deteriora con las altas temperaturas y además aumenta su volumen en sartén.

Equilibrado y armonioso por la combinación de la suavidad y el dulzor en boca de la arbequina, con el moderado picor y amargor procedentes de la picual.

El carácter afrutado del aroma a hierba fresca con notas a tomate recién cortado, garantizan que las aceitunas han sido seleccionadas y recolectadas en el momento idóneo tanto de sanidad como de madurez.