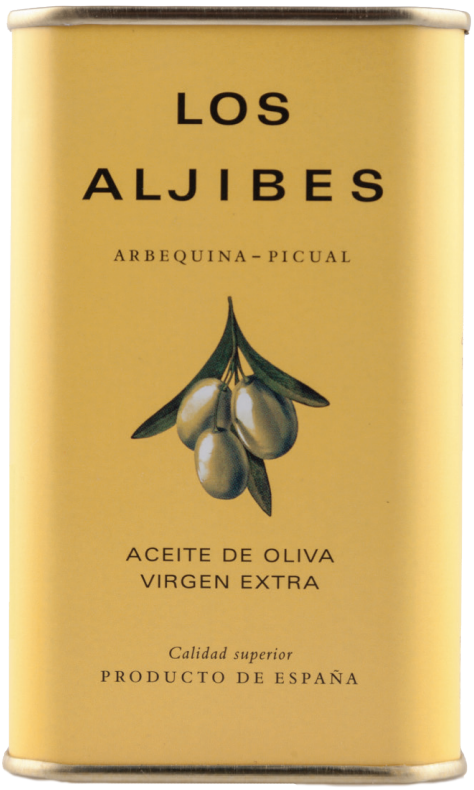
BODEGA
LOS ALJIBES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LOS ALJIBES - LATA DE 1 LITRO



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 almazara 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.

www.fincalosaljibes.com | info@fincalosaljibes.com | 02520 Chinchilla de Montearagón | Albacete, España | +34 918 843 472 | +34 967 260 015