



ESENCIA FLAMENCA

Aceite de Oliva Virgen Extra

DESCRIPCIÓN

AIRES DE JAÉN, presenta su aceite de oliva virgen extra de la variedad Picual, característica de nuestra tierra, siendo Jaén su máximo productor. Es un aceite de gran personalidad, con mucho cuerpo y aromas herbáceos, tales como hierba, higuera, tomate y tomatera, con un ligero picor y amargor.

Nutricionalmente es un aceite muy valorado por su composición en ácidos grasos y que unido a su gran estabilidad, lo hace idóneo para su uso en cocina.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Líquido brillante a 20°C (Filtrado)

Color: Tonos verdes

Olor y Sabor: Con intenso frutado de aceituna fresca y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales, destacando el plátano y el tomate verde. En boca voluminoso y bien estructurado, de gran expresividad.

Análisis específicos: Acidez (% ácido oléico) 0,2 máximo

VALORES NUTRICIONALES

Lípidos 100%

Energía/100gr: 900Kcal.

Vitaminas naturales: E, A

Proteínas: No contiene

Hidratos de Carbono: No contiene

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura ambiente, aconsejable no superar los 25°C

Recipiente cerrado

Alejado de la luz directa

El aceite a temperaturas inferiores a 16°C puede empezar a nublarse en un proceso natural y reversible que no afecta a la calidad del producto

FORMATOS DISPONIBLES

Argos Cristal: 500 ML

Pet: 1 L, 1,5 L, 2 L, 3 L y 5 L

Marasca Pet: 250 ML, 500 ML, 750 ML y 1 L

Marasca Cristal: 250 ML, 500 ML, 750 ML y 1 L

Cuadrada Pet: 500 ML y 1 L

Cuadrada Cristal: 500 ML y 1 L

Lata: 4L y 5L

** Formatos sujetos a condiciones, consultar disponibilidad

One family, one estate, one passion