



Aires de Jaén Aceite de Oliva

DESCRIPCIÓN

De la combinación de la variedad Arbequina, frutada y delicada que deja una sensación sedosa y de la variedad Picual, que proporciona al coupage fuerza en boca y una gran cantidad de antioxidantes naturales, tenemos un aceite de oliva virgen extra muy equilibrado y lleno de matices que nos recuerdan a frutas como el plátano, manzanas y almendras, con toques a tomate.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Líquido brillante a 20°C (Filtrado)

Color: De color dorado, con matices que van desde el verde al amarillo

Olor y Sabor: Destaca los matices que nos recuerdan a frutas como el plátano, manzana y almendras con toques a tomate, Aceite con un ligero amargor y picor.

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

** Formatos sujetos a condiciones, consultar disponibilidad

One family, one estate, one passion