



Código:	02-205		Latas/Caja:	4
Formato:	5/1	lata	FCP:	18 meses
Peso neto:	5000ml			

Ingredientes principales

Aceite extra virgen de oliva.

Características organolépticas

Color: amarillo dorado.

Sabor y perfume: rico e intenso.

Aspecto y consistencia: afrutado, armonioso y de buen sabor.

Advertencias por la conservación

Conservar las botellas en un lugar lejos de fuentes de calor.

Características del producto

Aceite de oliva extra virgen obtenido con la primera fracción de las mejores aceitunas. La elaboración se efectúa exprimiendo en frío las aceitunas sin ninguna otra manipulación, decantando de forma natural el aceite producido (un posible pequeño depósito en el fondo de la botella indica autenticidad). La acidez obtenida es muy baja, un 0,5 %.

Argumentaciones de venta

Es el mejor de los aceites de oliva, el más apreciado para condimentar en frío y para la comida frita, es muy perfumado, de sabor afrutado y armonioso con regusto delicado. Se distingue de los otros aceites por la ligera velatura en cuanto no es filtrado sino simplemente decantado de manera natural, único sistema para mantener intactas las cualidades organolépticas y la autenticidad necesarias para un aceite destinado a los consumidores más exigentes.

Clientela interesada

El producto tiene un consumo y un uso de 360° y por eso ninguna realidad gastronómica puede considerarse excluida.

Modos de empleo

Excelente en ensaladas, verduras crudas y a la parrilla y para legumbres. Delicioso para condimentar en frío carpaccios de carne o de pescado, para realizar pesto y salsas, ideal para fritos ligeros y digeribles. Insuperable en las conservas de calidad como setas, alcachofas, anchoas, etc... Para obtener un rendimiento óptimo en la cocción, se recomienda no sobrepasar la temperatura de 175°-185° C.