

Aceite de oliva virgen extra

Calificación: Sin calificación

Precio

Precio de venta 3,90 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Variedades y Origen

Empeltre con D.O. Bajo Aragon.

Almazara: SCOAVAL, Valdealgorfa, (Teruel)

Envío desde Almazara

6 botellas de 0,50 litros de **Aceite de Oliva Virgen Extra**

Nota de cata

Sabor dulce que recuerda a la fragancia del olivo, un aspecto limpio, sin turbiedad lo que muestra un estado perfecto de conservación y un color amarillo con matices desde el amarillo dorado al oro viejo, característicos de la variedad con la que esta elaborado, la Empeltre.

Elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra

Con denominación de origen "Aceite de Oliva del Bajo Aragón". Los procedimientos de extracción, el molido, batido, prensado, centrifugado, decantación y filtrado son exclusivamente mecánicos. Así se consigue que el producto no sufra ningún tipo de transformación que altere sus características naturales.

Otros datos

: 0,60° / Índice de [Peróxidos](#): 4,8

Grado de [Acidez](#)

Formato: 12 botellas en cada caja

Unidades por caja: 1