

OLEAURUM

MUCHO MÁS QUE UN ACEITE

UN DIAMANTE NO ES UNA SIMPLE PIEDRA, ES ALGO MÁS. OBRA MAESTRA DE LA NATURALEZA MÁS CAPRICIOSA, UN DIAMANTE PARECE DESPRENDER PODERES ESPECIALES, PORQUE PUEDE HACERNOS SOÑAR Y PUEDE REPRESENTAR LA CULMINACIÓN DE UN DESEO, COSA QUE UNA SIMPLE PIEDRA NO PUEDE HACER. DE LA MISMA FORMA, OLEAURUM ES TAMBIÉN MUCHO MÁS QUE UN ACEITE.



DATOS TÉCNICOS

Aceite de Oliva Virgen Extra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O.P Les Garrigues

CAPACIDAD

5 L

VARIETADES

100% Arbequina

ACIDEZ

<0,2%

POLIFENOLOS

225 ppm

NOTA DE CATA

Oleaurum Verd DOP Les Garrigues tiene un aroma intenso y afrutado de aceituna verde, de la cual proviene, con notas que recuerdan a la manzana y la alcachofa.

En boca destacan los sabores de almendra, tomate y alcachofa, y un sabor final agradablemente picante. En conjunto es un aceite complejo, muy armónico y equilibrado, que nos ofrece una intensa sensación de plenitud.

Tanto su sabor como su aroma son inconfundibles y una vez se ha probado, no deja indiferente.

DOP LES GARRIGUES

La Denominación de Origen Protegida Les Garrigues se ubica al sur de Lleida, en el interior de Catalunya. Esta zona goza de una milenaria tradición en el cultivo de la aceituna y fue la primera Denominación de Origen Protegida de aceite reconocida en España. La variedad de aceituna predominante en Les Garrigues es la Arbequina. Su aceite es intenso y afrutado, y especialmente rico en antioxidantes naturales.

LOGÍSTICA - LOGISTICS EURO PALLET

· Ampolles - Caixa

· Botellas - Caja

· Bottles - Carton

· Caixes - Palet

· Cajas - Palet

· Cartons - Pallet

3

56

BARCODES

· GTIN_13: 8425212000037

· GTIN_14: 18425212000034