

Oro del Campo ecológico

500ml

Elaborado con aceitunas Arbequinas de parcelas de agricultura ecológica de la DOP Siurana, procedentes de la zona del Priorat donde la altura y condiciones climatológicas favorecen este tipo de cultivo. Recogemos las aceitunas y las llevamos al molino en el menor tiempo posible, y allí elaboramos el aceite a baja temperatura y con batidos cortos.

Así obtenemos **nuestro mejor Arbequino**.



Aceite de oliva virgen extra **ecológico**



DOP Siurana



Arbequina



Acidez <0,4%

Nota de cata

Aceite de perfil equilibrado y complejo, afrutado de aceituna verde medio alto, con gran diversidad de aromas vegetales, hierba verde, tomate, tomatara, almendro, almendra y plátano.

La sensación en boca es a almendra verde, destacando su amargura y picante muy equilibrados. En conjunto resulta un aceite complejo y rico en aromas y sensaciones.

Maridaje

Recomiendan utilizar en crudo, sobre un pan tostado, con todo tipo de ensaladas, para acabar un pescado, una carne, carpaccios de todo tipo, y también para los escabeches, confitados, y con hierbas aromáticas. Es ideal también para postres, especialmente con chocolate.

Certificaciones

