

Aceite de Oliva Virgen Extra 5 Litros Lata. Molino Leoncio Gómez



Código del producto: AOVE5LL
Capacidad: 5 Litros

Short Description

Aceite de Oliva Virgen Extra 5 Litros Lata. Denominación de Origen Protegida de Priego de Córdoba.

Descripción

Aceite de Oliva Virgen Extra con la **Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba**. Se obtiene de las mejores aceitunas de la variedad **Picuda** y **Hojiblanca**, durante los meses de Noviembre y Diciembre, sometida a una cuidadosa selección y siempre supervisada por el **Consejo Regulador**.

Su aroma es **frutado intenso**, con tonos a hierba fresca y frutas. Su sabor es **dulce**, ligeramente **amargo y picante** en progesión, con notas que recuerdan a **cáscara de almendra**.

Su personalidad y riqueza aromática lo convierten en el **aceite perfecto** para todos aquellos platos a los que se le quiera dar un toque único de sabor y aroma. Realza el sabor de quesos, verduras, pescados, carnes y pastas.

Product Gallery

