

CARACTERÍSTICAS

Arbequina ecológico



Un aceite tributo a nuestra **Quinta Generación**.



Elaborado con aceitunas arbequinas de cosecha propia de nuestras fincas de **Lleida**.



Cosecha **muy temprana**.



Aceite **ecológico** obtenido en nuestro molino.



Acidez: inferior al **0,25°**.



Alto contenido en **Polifenoles: >325 mg/kg**. Los polifenoles del aceite de oliva contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo.



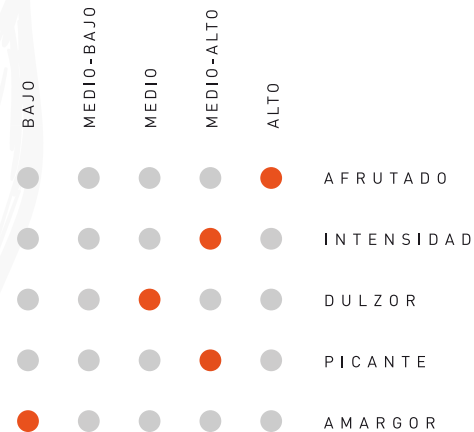
Formato: **250ml**.



Aceite Virgen Extra muy perfumado con aroma a floral y de hierba fresca. Gran equilibrio entre **notas picantes y matices dulces**.



Usos en crudo: Ideal para **ensaladas y pescados a la plancha**.



Aceite de Oliva Virgen Extra fruto de aceitunas arbequinas de cosecha muy temprana de nuestros campos de cultivo.

Un aceite obtenido a baja temperatura con una cuidada tecnología. Un virgen extra que nos cautiva con una sofisticada combinación de perfumes delicados y sabores elegantes de Les Garrigues.

Un clásico de nuestra tierra reinventado por la colección de Janiroc de Pons.