

## CARACTERÍSTICAS

### Lecciana ecológico



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



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



Cosecha **temprana**.



Aceite **ecológico** obtenido en nuestro molino.



Acidez: inferior al **0,25°**.



Alto contenido en **Polifenoles: >450 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 complejo con aromas balsámicos verdes. En boca es intenso con un equilibrio entre **picante, dulce y amargo**.



Usos en crudo: Ideal con **pasta, arroz, quinoa, aves y revuelto de huevos**.



	BAJO	MEDIO-BAJO	MEDIO	MEDIO-ALTO	ALTO	
	●	●	●	●	●	AFRUTADO
	●	●	●	●	●	INTENSIDAD
	●	●	●	●	●	DULZOR
	●	●	●	●	●	PICANTE
	●	●	●	●	●	AMARGOR

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido exclusivamente de aceitunas lecciana de inicio de cosecha.

Un aceite fresco con aromas delicados a hierba con una gran textura de matices dulces con un toque picante intenso.

Una joya exclusiva de la colección Janiroc de Pons para los amantes de nuevos sabores.