

## CARACTERÍSTICAS

### Koroneiki ecológico



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



Elaborado con aceitunas koroneiki 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: >500 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 con aroma muy fresco de alta complejidad, con **intensidad de picante y punto de amargo**.



Usos en crudo: Ideal para platos con intensidad como **jamón, carpaccios y ensaladas de tomate**.



Aceite de Oliva Virgen Extra elaborado con aceitunas Koroneiki de cosecha temprana.

Un aceite perfumado y frutado con un gran equilibrio entre dulce, amargo y picante.

Otra joya de la colección Janiroc de Pons para los amantes de sabores intensos.