

Aceite de Oliva

Olive Oil

Huile d'Olive

▶▶▶ **Belluga**

Aceite de oliva
virgen extra.

Extra Virgin Olive Oil.

Huile d'olive
extra vierge.

CODE: 00004

belluga
gourmet

Spanish olive oil specialities



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRODUCTO

Aceite de oliva virgen extra.

PRESENTACIÓN

PET de 5 L.

CARACTERÍSTICAS

Extraído en frío.

NOTA DE CATA

Color: dorado verdoso.

Nariz: presenta intensidad media de frutado, con combinaciones de notas verdes y maduras. Se perciben aromas de tomatera, aceituna verde y frutos secos.

Boca: intensidad muy baja del atributo amargo y muy ligero picante. Se percibe almendrado y plátano maduro, con paso fluido y dulce.

INDICACIONES

Aceite de frutado suave, muy sabroso y agradable al paladar, apto para combinar con cualquier tipo de alimento, crudo o en guisos, aunque se recomienda especialmente para el aliño de ensaladas, verduras y pescado.

COMPOSICIÓN

80% Serrana de Espadán.
20% Otras variedades locales.

PACKAGING

3 garrafas/caja.
Peso: 15 Kg/caja.
Dimensiones: 46x16x36 cm.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PRODUCT

Extra Virgin Olive Oil.

PRESENTATION

5 Litres Pet.

FEATURES

Extra Virgin Olive Oil, cold-extraction.

TASTING NOTES

Colour: greenish gold.

Aroma: Medium intensity of fruity, green and ripe notes. Hints of tomato, green olives and walnuts.

Taste: with a sweet smooth passage, not bitter and very lightly spicy.

IDEAL WITH

Any type of food, raw or cooked, specially recommended with vegetables, as salad dressing and for fish dishes.

VARIETAL COMPOSITION

80% Serrana de Espadán.
20% Other local varieties.

PACKAGING

3 Units/Box.
Weight: 15 kg/Box.
Sizes: 46x16x36 cm.

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

PRODUIT

Huile d'olive extra vierge.

PRÉSENTATION

Bidon de 5 L.

CARACTÉRISTIQUES

Huile d'olive extra vierge, pressée à froid.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: vert doré.

Arômes: intensité fruitée moyenne avec notes vertes et mûres. Présence de tomates, olives vertes et noix.

Saveur: notes d'amande et banane, doux, sans amertume et légèrement piquant.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Cette huile fruitée très savoureuse s'accorde avec tous les types d'aliments, crus ou préparés même si elle est particulièrement recommandée pour le poisson, l'assaisonnement des légumes et des salades.

COMPOSITION

100 % d'olives de la variété Serrana de Espadán.
20 % d'autres variétés locales.

LE FORMAT

3 unités/carton.
Pesant: 15 kg/carton.
Envoyé par casarton de 46x16x36 cm.