

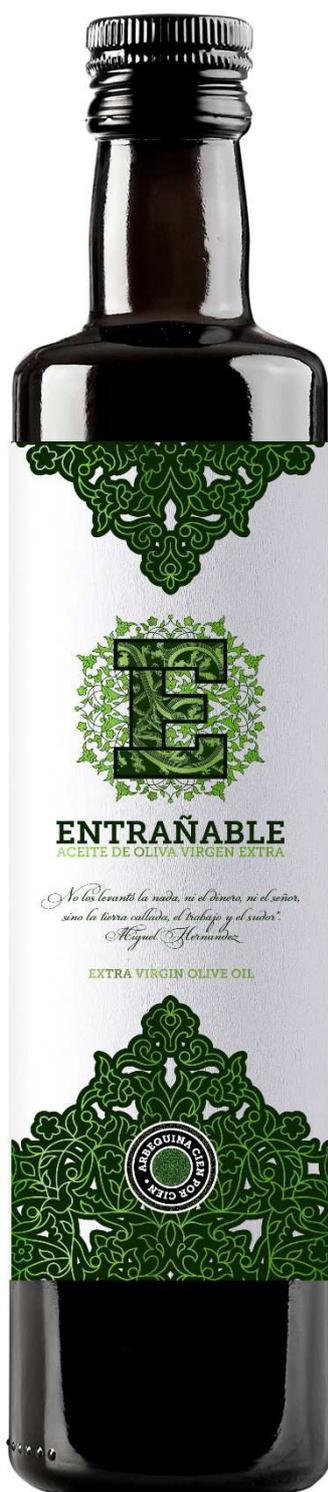
Entrañable Premium es el resultado de la selección de las mejores aceitunas de 5 variedades, Cornicabra, Arbequina, Picual, Manzanilla y Cuquillo. Este coupage de variedades nos proporciona un aceite Premium donde lo mejor de cada una de las variedades está presente, lo que garantiza un aceite con una boca muy agradable y una complejidad aromática excelente.

Nota de cata

De sabor afrutado a aceituna madura con ligero toque a manzana y sabores amargo y picante muy equilibrados.

Ficha de producto

Tipo de aceituna	Cornicabra, Arbequina, Picual, Manzanilla y Cuquillo
Calidad	Virgen Extra
Fecha de recolección	Noviembre - Enero
Método de recolección	Manual / Mecánico
Método de extracción	En frío con centrifugadora horizontal
Almacenamiento	Botella de vidrio oscuro
Sugerencias de almacenamiento	Conservar en un lugar fresco, lejos de la luz y calor



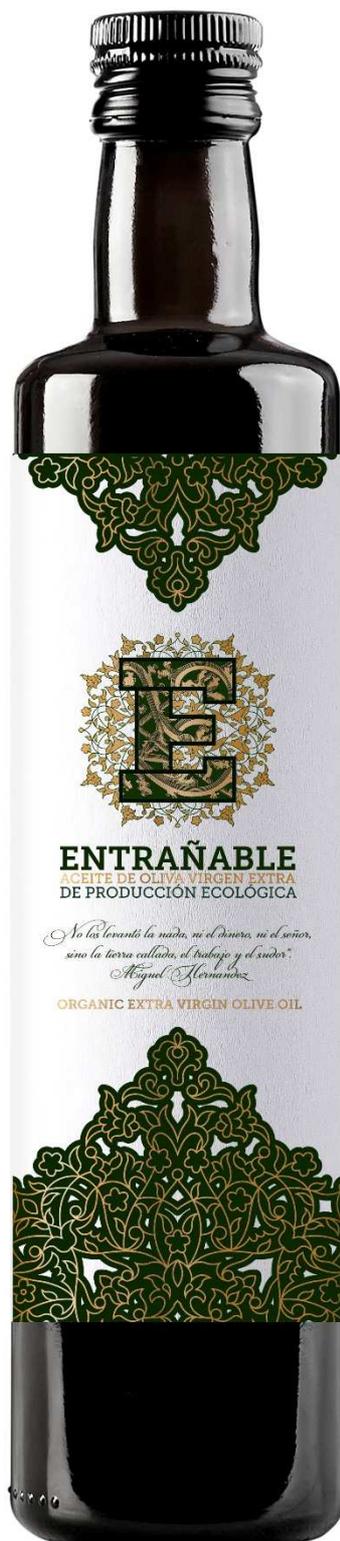
Entrañable 100% Arbequina es la máxima expresión de esta aceite donde la fruta, el sol y el suelo están integrados en sus aromas y sabores haciendo de Entrañable 100 % Arbequina, una experiencia única tanto en crudo como en cocina.

Nota de cata

De aroma frutal intenso con notas a manzana, almendra y hierba verde, ENTRAÑABLE ARBEQUINA sorprende al paladar por su equilibrio y suavidad.

Ficha de producto

Tipo de aceituna	100% Arbequina
Calidad	Virgen Extra
Fecha de recolección	Noviembre - Enero
Método de recolección	Manual / Mecánico
Método de extracción	En frío con centrifugadora horizontal
Almacenamiento	Botella de vidrio oscuro
Sugerencias de almacenamiento	Conservar en un lugar fresco, lejos de la luz y calor



Entrañable Ecológico se obtiene a partir de aceitunas de cultivo ecológico donde el agricultor ha optado por el desarrollo sostenible de la producción sin alterar el ecosistema, con el objetivo de garantizar lo natural y dotar de personalidad al producto final.

Variedades

Puro zumo natural extraído de las olivas Picual, Cornicabra y Manzanilla. Tres variedades ricas en vitaminas A, D, E y K que aportan uno de los más excelentes y saludables ingredientes de la dieta Mediterránea.

Nota de cata

Su sabor dulce y afrutado, combinado con su agradable densidad y aroma, lo hacen perfecto para disfrutar de la esencia del aceite de siempre.

Ficha de producto

Tipo de aceituna	Picual, Cornicabra y Manzanilla
Calidad	Virgen Extra
Fecha de recolección	Noviembre - Enero
Método de recolección	Manual
Método de extracción	En frío con centrifugadora horizontal
Almacenamiento	Botella de vidrio oscuro
Sugerencias de almacenamiento	Conservar en un lugar fresco, lejos de la luz y calor

Entrañable Olivos Centenarios.

Al abrigo del Mediterráneo nuestros Olivos Centenarios han visto el tiempo pasar, son considerados desde la antigüedad un árbol sagrado, símbolo de paz y de vida; cuyas escasas aceitunas encierran en su interior el zumo más puro y exclusivo que existe.

Variedades

Monovarietal Manzanilla

Notas de cata

Notas verdes de frutas como plátano y tomate, además de frutos secos, particularmente, almendra. En boca se presenta dulce con amargos y picantes medios.

Ficha de producto

Tipo de aceituna	Cuquillo
Calidad	Virgen Extra
Fecha de recolección	Noviembre - Enero
Método de recolección	Manual
Método de extracción	En frío con centrifugadora horizontal
Almacenamiento	Botella de vidrio oscuro
Sugerencias de almacenamiento	Conservar en un lugar fresco, lejos de la luz y calor

