

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA FINCA VALONGA

Calidad:	Aceite de Oliva Virgen Extra
Variedad:	Arbequina
Envase:	Botella cristal oscuro 250 ml
Origen:	Finca Valonga Belver de Cinca (Huesca)
Método de extracción:	Extracción en frío utilizando únicamente medios mecánicos
Acidez:	0,1 Ac. Oleico

NOTA DE CATA

Un aceite fresco y delicado, frutado intenso con notas de tomate, hierba, almendra... un punto picante de intensidad media.

Ideal para acompañar tostadas, pan con tomate, verduras, pasta....