

Or del Camp ecològic

500ml

Elaborat amb olives Arbequines de parcel·les d'agricultura ecològica de la DOP Siurana, procedents de la zona del Priorat on l'alçada i les condicions climatològiques afavoreixen aquest tipus de cultiu. Recollim les olives i les portem al molí amb el mínim temps possible, i allí elaborem l'oli a baixa temperatura i amb batuts curts.

Així obtenim **el nostre millor Arbequí**.



Oli d'oliva verge extra
ecològic



DOP Siurana



Arbequina



Acidesa <0,4%

Nota de tast

Oli de perfil equilibrat i complex, afruitat d'oliva verda mitjà alt, amb gran diversitat d'aromes vegetals, herba verda, tomàquet, tomaquera, ametlló, ametlla i plàtan.

La sensació en boca és a ametlla verda, destacant la seva amargor i picant molt equilibrats. En conjunt resulta un oli complex i ric en aromes i sensacions.

Maridatge

Recomanem utilitzar en cru, sobre un pa amb tomàquet, amb tot tipus d'amanides, per acabar un peix, una carn, carpaccios de tot tipus, i també per als escabetxos, confitats, i amb herbes aromàtiques. És ideal també per a postres, especialment amb xocolata.

Certificacions

