



NOS everyday

250ml / 500ml / 1L / 500ml lata

Elaborado con aceitunas Arbequinas de parcelas seleccionadas de la DOP Siurana, procedentes de la zona del Campo de Tarragona y el Priorato. Recogemos las aceitunas y las llevamos al molino en el mínimo tiempo posible. Allí, elaboramos el aceite a baja temperatura y con batidos cortos.

Así obtenemos nuestro mejor Arbequino.



Aceite de oliva virgen extra



DOP Siurana



Arbequina



Acidez <0,2%

Nota de cata

Aceite de perfil equilibrado y complejo, afrutado de aceituna verde medio alto, con una gran diversidad de aromas vegetales secundarios, hierba verde, tomate verde, almendra verde, alcachofa, kiwi y piel de plátano.

La sensación en boca es a almendra verde, destaca su amargura y picante muy equilibrados, con una astringencia final que no interfiere en su perfil.

Maridaje

Recomendamos utilizar tanto en crudo como para freír y muy especialmente en la elaboración de: confitados, escabeches, salsa romesco y con hierbas aromáticas. Ideal para helados y para marcar el sabor de la fruta en caliente.

Certificaciones

