

MONTEOLIVO

EXTRA  
VIRGIN

—  
OLIVE OIL  
ARBEQUINA

*Chile*

Net Cont 8.4 Fl OZ - 250ml  
ACIDITY 0.2%



# ARBEQUINA

VARIEDAD ORIGINARIA DE LAS ISLAS  
BALEARES Y MUY PROPAGADA EN LA  
ZONA DE CATALUÑA

## NOTAS DE CATA

Monteolivo varietal Arbequina es un aceite suave y amable, propicio para utilizar en todo tipo de comidas por su equilibrada suavidad y armonía. Presenta un frutado medio, de agradable y fresco aroma vegetal, con notas a manzana verde y almendra. Con un amargo sutil y su picor bajo y sin persistencia, esta variedad es apta para todo tipo de consumidor. Resalta y acompaña los sabores originales de los alimentos y materias primas presentes en la comida.

## Usos

Expresivo y realzador de todo tipo de comidas y platos, es el complemento perfecto para ensaladas y alimentos crudos, entregando a la vez el toque de frescura adecuado para alimentos cocidos u horneados.

Sus notas suaves son recomendadas para combinarlo con todo tipo de comidas, ya sea carnes, pescados, ensaladas u otros. Su delicada composición y equilibrio permiten mantener el sabor original de los productos en la cocina sin perder la esencia de los alimentos, para de manera sutil y delicada entregar un sabor fresco y frutado verde, propio de esta variedad.

## PREMIOS

