

MONTEOLIVO

EXTRA
VIRGIN

—
OLIVE OIL
ARBOSANA

Chile

Net Cont 8.4 FL OZ - 250ml
ACIDITY 0.2%



ARBOSANA

VARIEDAD ORIGINARIA DE LA REGIÓN DE CATALUÑA.

NOTAS DE CATA

Aceite suave y dulce.

Arbosana es un varietal de sabor y aroma armónico, de mediana intensidad y con marcados acentos frutales. En boca, presenta notas de plátano y frutas tropicales, con suaves y equilibrados tonos de amargo y picante de muy baja intensidad. Su aroma, elegante y complejo, resalta por notas de frutas y especias. Su sabor, amplio y armónico, es producido sobre una base dulce y rica de aromas vegetales.

Sus claros acentos a frutales tropicales lo hacen ser un aceite muy particular y diferente, una variedad expresiva, aún desconocida, que ofrece un aceite de calidad y singulares matices.

Usos

Su exquisito sabor y suavidad lo hacen recomendable para ser utilizado con todo tipo de carnes blancas, pescados, mariscos, pastas y vegetales salteados. Recomendado para entradas de pescado, moluscos y crustáceos, cremas y ensaladas. Pescados de media sabrosidad, legumbres y verduras al vapor. Optimo para aliñar ensaladas crudas como palta, tomate, pepinos. Su dulzura es complemento perfecto de ensaladas ácidas y suaves.

Recomendado para aquellos que se inician en el consumo y gustan de sabores suaves y dulces.

PREMIOS

