

MONTEOLIVO

EXTRA  
VIRGIN

OLIVE OIL  
PREMIUM BLEND

*Chile*

Net Cont 8.4 FL OZ. - 250ml  
ACIDITY 0.2%



## PREMIUM BLEND



MEZCLA DE DIVERSAS VARIEDADES CUIDADOSAMENTE SELECCIONADAS Y PRODUCIDAS EN EL VALLE DEL MAIPO EN LA VI REGIÓN DE CHILE.

## NOTAS DE CATA



MonteOlivo Premium Blend es una exquisita mezcla de finas variedades italianas y española, provenientes del Valle del Maipo, con un perfecto equilibrio entre notas amargas y picantes. Resulta en un sabor armónico de mediana intensidad, con un aroma frutado y fresco, propio de olivas cosechadas en su punto óptimo.

Es un aceite complejo, intenso y de notas verdes en nariz y en boca, y con sensaciones frescas a hierba recién cortada. Presenta un frutado intenso, agradable, de amargor medio suave y picante medio, además de corta persistencia.

## Usos



Sus notas de mayor intensidad realzan las potencialidades de cada una de las variedades que lo componen, acentuando el frutado, amargor y picor. Su combinación destaca por su refinada armonía y un equilibrio penetrante, recomendado para acompañar todo tipo de alimentos y comidas frías o calientes donde se quiera resaltar el sabor y los aromas de las materias primas, entregándoles fuerza y personalidad en la cocina. Sugerido para ensaladas frescas y productos del mar.

## PREMIOS

