

# HOJIBLANCA

---



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ODA BLEND N° 5

### FORMATOS

Botellas de 500ml. / 6 botellas por caja

### DESCRIPCIÓN

Aceite de oliva Virgen Extra frutado, potente y con mucha personalidad. En él predominan hierbas campestres como la hierbabuena, también la rama del tomate y notas verdes como la alcachofa, que aparece destacada en la etiqueta.

Es un aceite limpio y fragante, muy agradable al gusto gracias a su combinación de amargor y picor, perfecto para realzar carnes, pescados suaves, pastas, quesos de pasta dura, embutidos o simplemente para desayunar con pan.



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ODA BLEND N° 6

### FORMATOS

Botellas de 500ml. / 6 botellas por caja

### DESCRIPCIÓN

Un aceite delicado y elegante, creado con un nivel de frutado medio-suave y muy ligeros toques amargos y picantes. En boca es cremoso y transmite sensaciones dulces, con toques de manzana, almendra verde, hierba y plátano. En su etiqueta se rinde homenaje al pan, como acompañante innegable del aceite de oliva.

Este extra virgen es el compañero inseparable de las mejores guarniciones, excelente para preparar mayonesas o vinagretas, como toque final para cremas frías como el gazpacho o para aliñar ciertas frutas como naranjas, mangos o aguacates.



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ODA BLEND N° 7

### FORMATOS

Botellas de 500ml. / 6 botellas por caja

### DESCRIPCIÓN

El más equilibrado de la colección de Odas. Un aceite de oliva extra virgen complejo en matices, con unas notas amargas y picantes que le aportan un tono delicado aunque persistente en el tiempo.

Al probarlo, se perciben toques que recuerdan a la cáscara de almendra verde, a hierba recién cortada o la rama de la tomatera, cuyo fruto aparece destacado en la etiqueta. También retiene algunas notas de la frescura del propio tomate combinadas con un ligero matiz de higuera. Es ideal para aportar sabor a ensaladas, verduras y también para la finalización de asados de carne y en repostería.