

DEHESA LA GRANJA



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEHESA LA GRANJA

FORMATOS

Botellas de 0,50L. / 6 botellas por caja

DESCRIPCIÓN

Extracción en frío.

Procedente de los olivos que Familia Fernández Rivera posee en Dehesa la Granja, este aceite se elabora a la antigua usanza con la selección natural de las aceitunas. Este fruto, nacido en tierras castellanas, recoge la fuerza de su planta en el resultado de su elaboración. El aceite de oliva virgen extra Dehesa la Granja se caracteriza por su color verde intenso, su perfil frutado y un fresco aroma a almendra verde con un sabor equilibrado.

Variedad: Picual, Arbequina

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com