



ACEITE de oliva virgen

sabe a tiempo

Por Agrosay Consumores S.L.

MARQUÉS DE VALDUEZA

El aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeusa se obtiene tras la extracción del jugo de las aceitunas procedentes de los olivos de la Finca Perales de Miraflores, situada en las proximidades de Mérida, en la Comunidad Extremeña. Las aceitunas empleadas: *arbequina, picual, morisca y hojiblanca*, confieren al aceite una excelente fragancia y un sabor afrutado fresco.