

iHOLA!

NUMERO EXTRAORDINARIO

NUMERO ESPECIAL COCINA MAS DE 190 RECETAS

Diciembre 2006



ACEITES DE LUJO

1. **Dauro L' Empordà.** Zumo de aceituna arbequina con hojiblanca y koroneikien estado puro, aromas complementarios que acentúan su encanto, como el tomate, la alcachofa o los frutos secos. 2. **Marqués de Valdeueza.** Aceite de pago familiar procedente de los olivos de la finca «Perales de Miraflores», en las proximidades de Mérida (Extremadura), con aceitunas arbequina, picual, hojiblanca y una pequeña cantidad de morisca. Es afrutado y muy aromático. 3. **Marqués de Griñón.** Aceite de pago virgen extra de extraordinaria calidad, con un aroma limpio, intenso, fresco y rico en matices. 4. **Castillo de Tabernas.** Aceite de oliva virgen extra procedente del desierto de Tabernas (Almería), coupage 60 por 100 picual, 20 por 100 hojiblanca y 20 por 100 arbequina con 0,1º de acidez. 5. **La Boella Arbosana.** Aceite de oliva virgen extra de la variedad arbosana, muy equilibrado y con unos marcados toques a fruta verde. 6. **Castillo de Canena.** «Primer día de cosecha» es un aceite de reserva familiar de oliva picual en edición limitada, con una original botella diseñada por Sara Navarro. 7. **Peña de Baena.** Aceite de oliva virgen extra, ecológico y molturado en frío, de la Denominación de Origen Baena (Córdoba). 8. **Abbe de Queiles.** Elaborado en el valle del Queiles (Navarra) con la variedad arbequina, este aceite de pago de altísima calidad es dulce, delicado, frutal y aromático.