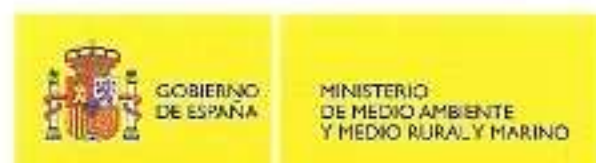




PREMIO MEJORES
ACEITES DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
ESPAÑOLES

CAMPAÑA 2010-2011

alimentación.es
Saber más para comer mejor



LA CANALEJA, S.L.
Mérida (Badajoz)

PREMIO MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2010-2011.
PRODUCCIÓN CONVENCIONAL.
FRUTADO MADURO.



DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Aceite frutado intenso de aceituna, con mezcla de notas verdes y maduras, predominando éstas. Destacan la manzana y el tomate verde, la hierba y la alhoza con intensidad ligera y, con mayor intensidad, las notas de otras frutas maduras y la almendra, también madura. En boca es, de entrada, muy dulce, ligeramente amargo, algo más picante y muy almendrado. Todo el conjunto es muy equilibrado.

Obtenido por extracción en frío con aceitunas seleccionadas de las variedades picual, hojiblanca, arbequina y morisca.

