

PERELADA

DESDE 1923



# Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite obtenido a partir de aceitunas recogidas del árbol de la variedad Argudell, autóctona del Empordà. Su calidad se debe a la rápida extracción del aceite en frío, en la que se utilizan solo medios mecánicos.

**Denominación de Origen:** Empordà.

**Variedades:** Argudell (90%), Piqual (10%).

## Datos técnicos:

Acidez: 0,6°.

Tipo de botella: 50 cl y 25 cl. Con dosificador y tapón de rosca.

Cajas: 12 botellas de 25 cl o 6 botellas de 50 cl.

## Nota de cata:

Color verdoso, nítido y brillante. Aroma limpio, de fruta madura. Sabor vegetal propio, graso y dulce, con un final ligeramente picante. Buen equilibrio gustativo.

## Gastronomía:

Para la conservación de sus características organolépticas y de sus componentes beneficiosos para la salud, es mejor utilizarlo en crudo. Resulta ideal tanto para las ensaladas, las verduras y las legumbres como para los asados y fritos.