



ARBEQUINA

Botella modelo Athena, color negro mate. (Incluye bolsa de regalo)

Precio: 5€ + Iva (10%)



- Aceite de oliva virgen extra de producción limitada, procedente exclusivamente de aceitunas arbequinas cosechadas en enero en la finca familiar situada en el término de “Melque”, en San Martín de Montalbán (Toledo).
- **Análisis organoléptico y sensorial**
- **Color/Aspecto:** A la vista, el color del aceite es de un verde intenso, sin filtrar.
- **Perfume:** en nariz, es muy afrutado, con aroma a almendras frescas y fruta verde.
- **Sabor:** en boca es dulce y suave. Es un aceite equilibrado tanto en frutado como en picante y su amargor es casi nulo, dejando un sabor muy agradable en el paladar y de consistencia fluida.
- **Maridaje:** Encontrar el aceite que mejor case con una ensalada o un pescado dará un punto de excelencia a su plato, cuya esencia residirá más que en su elaboración, en la materia prima. Es por eso que el **AOVE Oro De Melque**, variedad arbequina, es muy recomendable para utilizarlo en crudo en platos que necesiten aromatización como las ensaladas, verduras a la parrilla, marinado, **salsas** como la mayonesa, el alioli y la vinagreta; **salsas frías** (Salmorejos y gazpachos); **masas de repostería** frutas tropicales ácidas. También para salteados, paellas y platos de arroz en general.
- El aceite arbequina, como el resto de los aceites de oliva, tiene un alto porcentaje de **ácido oleico**, con lo que contribuye a reducir el colesterol malo (**LDL**) y aumentar el bueno (**HDL**). También hay que destacar que contiene **polifenoles**, posee una acción antioxidante, previene el envejecimiento celular y también la formación de células cancerosas.



ARBEQUINA

Botella cristal modelo Athena, color verde con tapón irrellenable. (Ideal para restauración)

Precio: 4€ + Iva (10%)



- Aceite de oliva virgen extra de producción limitada, procedente exclusivamente de aceitunas arbequinas cosechadas en enero en la finca familiar situada en el término de “Melque”, en San Martín de Montalbán (Toledo).
- **Análisis organoléptico y sensorial**
- **Color/Aspecto:** A la vista, el color del aceite es de un verde intenso, sin filtrar.
- **Perfume:** en nariz, es muy afrutado, con aroma a almendras frescas y fruta verde.
- **Sabor:** en boca es dulce y suave. Es un aceite equilibrado tanto en frutado como en picante y su amargor es casi nulo, dejando un sabor muy agradable en el paladar y de consistencia fluida.
- **Maridaje:** Encontrar el aceite que mejor case con una ensalada o un pescado dará un punto de excelencia a su plato, cuya esencia residirá más que en su elaboración, en la materia prima. Es por eso que el **AOVE Oro De Melque**, variedad arbequina, es muy recomendable para utilizarlo en crudo en platos que necesiten aromatización como las ensaladas, verduras a la parrilla, marinado, **salsas** como la mayonesa, el alioli y la vinagreta; **salsas frías** (Salmorejos y gazpachos); **masas de repostería** frutas tropicales ácidas. También para salteados, paellas y platos de arroz en general.
- El aceite arbequina, como el resto de los aceites de oliva, tiene un alto porcentaje de **ácido oleico**, con lo que contribuye a reducir el colesterol malo (**LDL**) y aumentar el bueno (**HDL**). También hay que destacar que contiene **polifenoles**, posee una acción antioxidante, previene el envejecimiento celular y también la formación de células cancerosas.

Garrafa PET 5 litros
Precio: 27,27+ Iva (10%)



ORO
DE
MELQUE
Q

Garrafa PET 2 litros
Precio: 10.45 + Iva (10%)



**Caja Presentación 2 botellas modelo Athena,
color negro mate 500 ML
PRECIO: 11,75 + Iva**



ORO
DE
MELQUE
Q