

Aceite de Oliva Virgen Extra "Monteconsuegra" Con Denominación de Origen Montes de Toledo (Pet)

Extra Virgin Olive Oil "Monteconsuegra" Certified as Originating from the Montes de Toledo (Pet)



Considerado como uno de los mejores del mundo, el Aceite de Oliva Virgen Extra de los Montes de Toledo está elaborado con aceitunas exclusivamente de la variedad cornicabra y presenta tonalidades que van desde el amarillo dorado al verde intenso. Se caracteriza por su intenso frutado y sabor equilibrado, destacando las notas de manzana y almendra ligeramente amarga, esto es debido a la fecha de elaboración, entre finales de Noviembre y mediados de Diciembre.

Gastronómicamente, estos aceites son ideales para su uso en crudo en ensaladas, aliños y salsas, a los que aporta sus delicados aromas realizando el sabor natural de los alimentos. Su equilibrada composición de ácidos grasos, junto a su contenido en vitaminas y antioxidantes naturales, hace imprescindible su uso en una alimentación saludable, siendo el principal ingrediente de la llamada "Dieta Mediterránea".

La acidez es inferior a 0,3°.

FORMATOS: PET: 5L-1L

Considered one of the best in the world, the Extra Virgin Olive Oil from the Montes de Toledo is made exclusively from olives of the Cornicabra variety and presents shades ranging from golden yellow to deep green. It is characterized by a powerful fruity and balanced flavor, emphasizing the hints of apple and slightly bitter almond, this is due to the date of preparation, between late November and mid-December.

Gastronomically, these oils are ideal for use raw in salads, dressings and sauces, to which it brings its delicate aromas enhancing the natural flavor of food. Its balanced fatty acid composition, together with its vitamins and natural antioxidants, makes its use essential in a healthy diet, being the main ingredient of the so-called "Mediterranean Diet".

The acidity is less than 0.3°.

FORMATS : PET: 5L-1L

**ACEITES
CONSUEGRA**