



Aceite de Oliva

Olive Oil

Huile d'Olive

▶▶▶ Belluga First

Aceite de oliva virgen extra.

Extra Virgin Olive Oil.

Huile d'olive extra vierge.

CODE: 00001

belluga
gourmet

Spanish olive oil specialities



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRODUCTO

Aceite de oliva virgen extra.

PRESENTACIÓN

Botella de cristal de 500 ml.

CARACTERÍSTICAS

Aceite de oliva virgen extra extraído en frío, sin filtrar. Elaborado con las primeras aceitunas de la cosecha especialmente seleccionadas.

NOTA DE CATA

Color: dorado verdoso.
Nariz: presenta intensidad media de frutado, con combinaciones de notas verdes y maduras. Se perciben aromas de tomatera, aceituna verde y frutos secos.
Boca: intensidad muy baja del atributo amargo y muy ligero picante. Se percibe almendrado y plátano maduro, con paso fluido y dulce.

INDICACIONES

Aceite de frutado suave, muy sabroso y agradable al paladar, apto para combinar con cualquier tipo de alimento, crudo o en guisos, aunque se recomienda especialmente para el aliño de ensaladas, verduras y pescado.

COMPOSICIÓN

100% Serrana de Espadán.

PACKAGING

12 botellas/caja.
Peso: 12 Kg/caja.
Dimensiones: 27,4x20,5x30,5cm.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PRODUCT

Extra Virgin Olive Oil.

PRESENTATION

500 ml. glass bottle.

FEATURES

Extra Virgin Olive Oil, cold-extraction, unfiltered. Made from the first selected olives of the harvest.

TASTING NOTES

Colour: greenish gold.
Aroma: Medium intensity of fruity, green and ripe notes. Hints of tomato, green olives and walnuts.
Taste: with a sweet smooth passage, not bitter and very lightly spicy.

IDEAL WITH

Any type of food, raw or cooked, specially recommended with vegetables, as salad dressing and for fish dishes.

VARIETAL COMPOSITION

100% Serrana de Espadán.

PACKAGING

12 Units/Box.
Weight: 12 kg/ Box.
Sizes: 27,4x20,5x30,5cm.

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

PRODUIT

Huile d'olive extra vierge.

PRÉSENTATION

Bouteille en verre 500ml.

CARACTÉRISTIQUES

Huile d'olive extra vierge, extraite à froid et non-filtrée. Elaborée à partir d'une sélection des meilleures olives de la récolte.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: vert doré.
Arômes: intensité fruitée moyenne avec notes vertes et mûres. Présence de tomates, olives vertes et noix.
Saveur: notes d'amande et banane, doux, sans amertume et légèrement piquant.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Cette huile fruitée très savoureuse s'accorde avec tous les types d'aliments, crus ou préparés même si elle est particulièrement recommandée pour le poisson, l'assaisonnement des légumes et des salades.

COMPOSITION

100 % d'olives de la variété Serrana de Espadán.

LE FORMAT

12 unités/carton.
Pesant: 12 kg/carton.
Envoyé par carton de 27,4x20,5x30,5cm.

