

ACEITE DE OLIVA

CIEN POR CIEN ARBEQUINA. EQUILIBRADO Y FRUTADO, PRESENTA UNA AMPLIA GAMA DE AROMAS, DESDE LA OLIVA VERDE HASTA EL FRUTO MADURO. EN BOCA ES LIGERAMENTE AMARGO, CON UN PUNTO PICANTE Y UN SUAVE TOQUE A PLÁTANO.

RECOLECCIÓN: NOVIEMBRE - DICIEMBRE

OLIVE OIL

ONE HUNDRED PERCENT ARBEQUINA. BALANCED AND FRUITY, IT HAS A WIDE RANGE OF AROMAS, FROM THE GREEN OLIVE TO THE MATURE FRUIT. IN THE MOUTH IT IS SLIGHTLY BITTER WITH A HINT OF PEPPER AND A SMOOTH TOUCH OF BANANA.

HARVEST: NOVEMBER - DECEMBER

HUILE D'OLIVE

CENT POUR CENT ARBEQUINA. ÉQUILIBRÉE ET FRUITÉE, L'HUILE PRÉSENTE UNE LARGE GAMME D'ARÔMES, DE L'OLIVE VERTE AU FRUIT MÛR. EN BOUCHE, C'EST LÉGÈREMENT AMÈRE, AVEC UNE TOUCHE PIQUANTE ET UNE DOUCE NOTE DE BANANE.

RÉCOLTE : NOVEMBRE - DÉCEMBRE

LC
LA CATEDRAL DE NAVARRA



ACEITE DE OLIVA

OLIVE OIL

HUILE D'OLIVE

LC
LA CATEDRAL DE NAVARRA



BO-375

ACEITE DE OLIVA VARIEDAD ARBEQUINA
ARBEQUINA VARIETY OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE ARBEQUINE

375ml

EXTRACCIÓN EN FRÍO
COLD PRESSED
PRESSE À FROID

L-2L

ACEITE DE OLIVA VARIEDAD ARBEQUINA
ARBEQUINA VARIETY OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE ARBEQUINE

2L

EXTRACCIÓN EN FRÍO
COLD PRESSED
PRESSE À FROID