

Casa del Agua

De Particular

Santa Oliva

VARIEDAD

Picual

Argudell

Arbequina

PROVINCIA

Jaén

Gerona

Tarragona

FORMATO

5 litros

2 litros

500 ml

Aceite más resistente a la cocción y que respeta el sabor de los alimentos.

Ideal para **cocciones largas, frituras** y tempuras, salteados, cocciones al **horno**.

De color verde, brillante. Para utilizar en crudos (ensaladas, mariscos, carne y pescado o acabar un plato de pasta) o cocinar a la plancha. Potencia el sabor del plato y los envuelve de una deliciosa capa dorada.

Aceite de nuestra marca identitaria, de producción limitada (1000 litros al año). Para los alimentos en crudo más especiales como las anchoas, pan con tomate, solo con sal y chocolate

USOS  
CULINARIOS



3 razones por las que deberías cocinar únicamente con aceite de oliva **Virgen Extra**:

1. Es el aceite más sano para nuestro cuerpo por sus calidades organolépticas.
2. Proporciona mejor sabor a los platos y es el aceite que resiste mejor el calor.
3. España es el primer productor de Aceite de Oliva Virgen Extra, de esta forma cocinamos de forma consciente y sostenible puesto que apoyamos productos locales y de proximidad.