

Or del Camp

2l

Elaborat amb olives Arbequines de parcel·les seleccionades de la DOP Siurana, procedents de la zona del Camp de Tarragona i el Priorat. Recollim les olives i les portem al molí amb el mínim temps possible, i allí elaborem l'oli a baixa temperatura i amb batuts curts.

Així obtenim **el nostre millor Arbequí**.



Oli d'oliva verge extra



DOP Siurana



Arbequina



Acidesa <0,2%

Nota de tast

Oli de perfil equilibrat i complex, afruitat d'oliva verda mitjà alt, amb gran diversitat d'aromes vegetals secundaris, herba verda, tomàquet verd, ametlla verda, carxofa, kiwi i pell de plàtan.

La sensació en boca és a ametlla verda, destaca la seva amargor i picant molt equilibrats, amb una astringència final que no interfereix en el seu perfil.

Maridatge

Recomanem utilitzar tant en cru com per fregir, i molt especialment en l'elaboració de confitats, escabetxos, salsa romesco i amb herbes aromàtiques. Ideal per a gelats i per marcar el gust de la fruita en calent.

Certificacions

