



terra fruits

Oro del Campo

250ml

Elaborado con aceitunas Arbequinas de parcelas seleccionadas de la DOP Siurana, procedentes de la zona del Campo de Tarragona y el Priorato. Recogemos las aceitunas y las llevamos al molino en el mínimo tiempo posible. Allí, elaboramos el aceite a baja temperatura y con batidos cortos. Así obtenemos **nuestro mejor Arbequino**.



Aceite de oliva virgen extra



DOP Siurana



Arbequina



Acidez <0,2%

Nota de cata

Aceite de perfil equilibrado y complejo, afrutado de aceituna verde medio alto, con una gran diversidad de aromas vegetales secundarios, hierba verde, tomate verde, almendra verde, alcachofa, kiwi y piel de plátano.

La sensación en boca es a almendra verde, destaca su amargura y picante muy equilibrados, con una astringencia final que no interfiere en su perfil.

Maridaje

Recomendamos utilizar tanto en crudo como para freír y muy especialmente en la elaboración de: confitados, escabeches, salsa romesco y con hierbas aromáticas. Ideal para helados y para marcar el sabor de la fruta en caliente.

Certificaciones





terra fruits

Oro del Campo

500ml

Elaborado con aceitunas Arbequinas de parcelas seleccionadas de la DOP Siurana, procedentes de la zona del Campo de Tarragona y el Priorato. Recogemos las aceitunas y las llevamos al molino en el mínimo tiempo posible. Allí, elaboramos el aceite a baja temperatura y con batidos cortos. Así obtenemos **nuestro mejor Arbequino**.



Aceite de oliva virgen extra



DOP Siurana



Arbequina



Acidez <0,2%

Nota de cata

Aceite de perfil equilibrado y complejo, afrutado de aceituna verde medio alto, con una gran diversidad de aromas vegetales secundarios, hierba verde, tomate verde, almendra verde, alcachofa, kiwi y piel de plátano.

La sensación en boca es a almendra verde, destaca su amargura y picante muy equilibrados, con una astringencia final que no interfiere en su perfil.

Maridaje

Recomendamos utilizar tanto en crudo como para freír y muy especialmente en la elaboración de: confitados, escabeches, salsa romesco y con hierbas aromáticas. Ideal para helados y para marcar el sabor de la fruta en caliente.

Certificaciones





terra fruits

Oro del Campo

1l

Elaborado con aceitunas Arbequinas de parcelas seleccionadas de la DOP Siurana, procedentes de la zona del Campo de Tarragona y el Priorato. Recogemos las aceitunas y las llevamos al molino en el mínimo tiempo posible. Allí, elaboramos el aceite a baja temperatura y con batidos cortos. Así obtenemos **nuestro mejor Arbequino**.



Aceite de oliva virgen extra



DOP Siurana



Arbequina



Acidez <0,2%

Nota de cata

Aceite de perfil equilibrado y complejo, afrutado de oliva verde mediano alto, con gran diversidad de aromas vegetales secundarios, hierba verde, tomate verde, almendra verde, alcachofa, kiwi y piel de plátano.

La sensación en boca es a almendra verde, destaca su amargura y picante muy equilibrados, con una astringencia final que no interfiere en su perfil.

Maridaje

Recomendamos utilizar tanto en crudo como para freír y muy especialmente en la elaboración de: confitados, escabeches, salsa romesco y con hierbas aromáticas. Ideal para helados y para marcar el sabor de la fruta en caliente.

Certificaciones


SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA





terra fruits

Oro del Campo

2l

Elaborado con aceitunas Arbequinas de parcelas seleccionadas de la DOP Siurana, procedentes de la zona del Campo de Tarragona y el Priorato. Recogemos las aceitunas y las llevamos al molino en el mínimo tiempo posible. Allí, elaboramos el aceite a baja temperatura y con batidos cortos. Así obtenemos **nuestro mejor Arbequino**.



Aceite de oliva virgen extra



DOP Siurana



Arbequina



Acidez <0,2%

Nota de cata

Aceite de perfil equilibrado y complejo, afrutado de oliva verde mediano alto, con gran diversidad de aromas vegetales secundarios, hierba verde, tomate verde, almendra verde, alcachofa, kiwi y piel de plátano.

La sensación en boca es a almendra verde, destaca su amargura y picante muy equilibrados, con una astringencia final que no interfiere en su perfil.

Maridaje

Recomendamos utilizar tanto en crudo como para freír y muy especialmente en la elaboración de: confitados, escabeches, salsa romesco y con hierbas aromáticas. Ideal para helados y para marcar el sabor de la fruta en caliente.

Certificaciones


SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA





terra fruits

Oro del Campo

5l

Elaborado con aceitunas Arbequinas de parcelas seleccionadas de la DOP Siurana, procedentes de la zona del Campo de Tarragona y el Priorato. Recogemos las aceitunas y las llevamos al molino en el mínimo tiempo posible. Allí, elaboramos el aceite a baja temperatura y con batidos cortos. Así obtenemos **nuestro mejor Arbequino**.



Aceite de oliva virgen extra



DOP Siurana



Arbequina



Acidez <0,2%

Nota de cata

Aceite de perfil equilibrado y complejo, afrutado de oliva verde mediano alto, con gran diversidad de aromas vegetales secundarios, hierba verde, tomate verde, almendra verde, alcachofa, kiwi y piel de plátano.

La sensación en boca es a almendra verde, destaca su amargura y picante muy equilibrados, con una astringencia final que no interfiere en su perfil.

Maridaje

Recomendamos utilizar tanto en crudo como para freír y muy especialmente en la elaboración de: confitados, escabeches, salsa romesco y con hierbas aromáticas. Ideal para helados y para marcar el sabor de la fruta en caliente.

Certificaciones


SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

