



Miquel Barceló, 31
43730 Falset
Tel. + 34 977 830 105
Fax + 34 977 830 363
www.etim.cat

Ètim Aceite de Oliva Virgen Extra

El aceite de siempre: con un sabor dulce, verde, fresco. Sabor de Priorat.



Nota de cata

El **Ètim Aceite de Oliva Virgen Extra** de aceituna arbequina es un aceite de un verde fresco y muy brillante.

Tiene un sabor dulce, con un toque que recuerda la manzana verde y los frutos secos.

Es este un aceite de calidad excelente, prensado en frío pocas horas después de recoger las aceitunas.

Maridaje

Más que maridarlo el **Ètim Aceite de Oliva Virgen Extra** es muy recomendable para integrar en la dieta diaria y usarlo siempre: para aliñar verduras, carpaccios y productos crudos, para el pan tostado, etc.

Es también excelente para echar un buen chorro en la pasta, en la carne a la plancha y en el pescado. Fantástico para el asado y para freír patatas, pescado, calamares...

El aceite de oliva virgen es un básico de la cocina mediterránea, que permite que la alimentación gane en calidad y en sabor.

Formatos

Ètim Aceite de Oliva Virgen Extra se presenta en dos formatos:

- Botella de vidrio de 50cl.
- Botella de vidrio de 75cl.

Elaboración

El proceso de elaboración del **Ètim Aceite de Oliva Virgen Extra** es rápido y se lleva a cabo con mucho cuidado: durante todo el día se cogen las aceitunas del olivo, peinando las ramas y recogiendo las. Por la tarde se llevan al molino, se limpian bien de ramas y hojas, y se trituran hasta conseguir una pasta.

A través de un proceso de centrifugado se obtiene el zumo natural de las olivas y se envasa. Sin nada más: el aceite de oliva virgen es un producto natural, de gran calidad y muy saludable.