

PATAGONIA GOURMET



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA, LIBRE DE GLUTEN
Grand Blend
MENDOZA ARGENTINA



Tipo	Aceite de oliva Virgen Extra - Blend
Olivas	Arauco, Arbequina y Coratina
Origen	Fincas de Mendoza: Lavalle, suelo arenoso a 700 mts. de altura, y Maipú, suelo pedregoso a 900 mts. de altura en la cordillera de los Andes.
Riego	Goteo con agua de deshielo de la cordillera de los Andes.
Cultivo	Semi intensivo, trabajos de desmalezamiento, fertilización, poda y cosecha manual y mecánica.
Cosecha	Olivas verdes, envero (Abril/Mayo 2024)
Proceso	Biológico, libre de materias primas u organismos modificados genéticamente
Descriptores	Picante y amargo, sabor fuerte. Amarillo dorado con intensos reflejos verdes. Frutado con aromas vegetales, hoja de tomate. Sabe a hierbas frescas recién cortadas.
Intensidad	Fuerte
Elaboración	Molienda de olivas dentro de las 6 horas de cosecha temprana, amasado y centrifugado en frío.
Conservación	Tanques de acero inoxidable y depósito a 18°C.
Maridaje	Ideal para acompañar con carnes rojas y aves a la parrilla, quesos, jamones, embutidos, panes y ensaladas frescas.
Acidez	Menor a 0.3%
Vencimiento	20 / 07 / 2026
Presentación	Botella de vidrio de 250ml, 500ml.
Packaging	Cajas x 12 botellas de 250ml, cajas x6 botellas de 500ml.