

FICHA DEL PRODUCTO

Variedad: Arbequina

Cultivo: Tradicional

Capacidad: 2 L

Cosecha: 2024-2025

Composición: Monovarietal

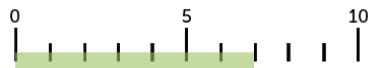
Color: Dorado

Zona: Navarra

Marca: Mirabuenas

CATA

Frutado:



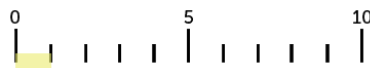
INTENSO

Dulce:



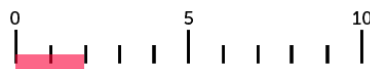
MEDIO

Amargo:



LIGERO

Picante:



LIGERO

Aromas: Hierba fresca, Aceituna verde, Alcachofa, Manzana, Tomatera, Plátano

Aceite de oliva virgen extra producido en la Cooperativa Agrícola San Isidro de **Larraga (Navarra)** con aceitunas de la variedad **Arbequina**.

En nariz se percibe un frutado intenso con aromas que recuerdan a tomatera, hierba, alcachofa y fruta fresca, como la manzana o el plátano. En boca es sedoso y fluido, con un **sabor almendrado ligeramente picante y principalmente dulce**.

Recomendaciones de uso: Es un aceite de oliva virgen extra muy versátil e ideal para consumir a diario en tostadas, ensaladas de tomate, verduras, salsas y emulsiones, así como en frituras ligeras.