

PREMIUM

más allá del virgen extra



Melgarejo®

Aceite de Oliva Virgen Extra

COMPOSICIÓN

FICHA TÉCNICA

Fincas: El Cuchillejo y San Luis.

Zona de Producción: Jaén (Andalucía).

Variedad: Picual, Frantoio, Hojiblanca y Arbequina.

Sistema de recolección: Mecánica y vareo donde hay dificultad para mecanizar.

Sistema de extracción: Sistema continuo de dos fases.

Almacenamiento: Depósitos de acero inoxidable inertalizados con nitrógeno.

Aroma: Frutado intenso de aceituna verde con tonos de tomatera, manzana, cáscara de plátano, alloza, hierba recién cortada y alcachofa.

Sabor: Complejo y dulce. Se caracteriza por una base dulce en la que el amargor es suave y el picante delicado que se extiende por toda la boca. Muy equilibrado y complejo, elegante.

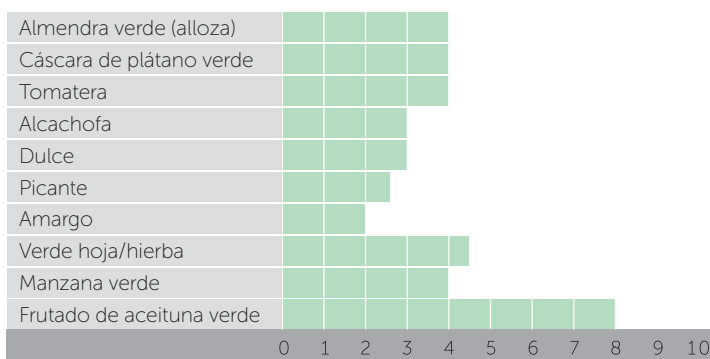
Maridajes: Pescados de carne blanca, ensaladas de pasta con frutos del mar y quesos blandos.

Unds/caja: 15



Formato 250ml

GRÁFICO SENSORIAL



Formato 500ml

PICUAL

FICHA TÉCNICA

Fincas: El Cuchillejo y San Luis.

Zona de Producción: Jaén (Andalucía).

Variedad: 100% Picual.

Sistema de recolección: Mecánica y vareo donde hay dificultad para mecanizar.

Sistema de extracción: Sistema continuo de dos fases.

Almacenamiento: Depósitos de acero inoxidable inertizados con nitrógeno.

Aroma: Frutado intenso de aceituna verde con tonos de tomate, manzana, plátano, alloza e hierba recién cortada.

Sabor: Armónico y fresco. Se caracteriza por una base dulce en la que los atributos positivos amargo y picante están muy equilibrados y mitigados. El retrogusto es largo. Palatabilidad muy fresca y agradable.

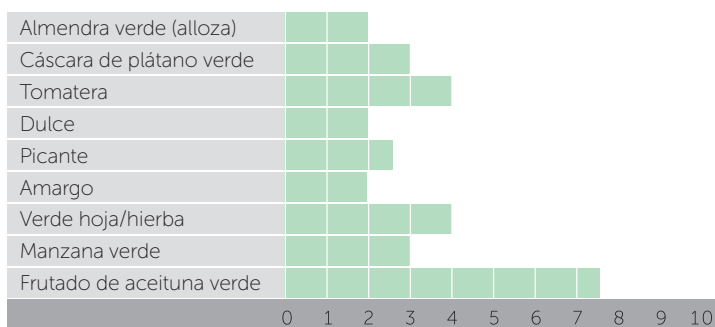
Maridajes: Ensaladas, lácteos, postres, patatas.

Unds/ caja: 15



Formato 250ml

GRÁFICO SENSORIAL



Formato 500ml

HOJIBLANCA

FICHA TÉCNICA

Fincas: El Cuchillejo y San Luis.

Zona de Producción: Jaén (Andalucía).

Varietal: 100% Hojiblanca.

Sistema de recolección: Mecánica.

Sistema de extracción: Sistema continuo de dos fases.

Almacenamiento: Depósitos de acero inoxidable inertizados con nitrógeno.

Aroma: En nariz presenta un frutado intenso de aceituna verde, con matices herbáceos, de bellota, almendra verde, cáscara de plátano y manzana.

Sabor: En boca es dulce y ligeramente picante siendo muy ligero el atributo amargo. Retrogusto muy fresco.

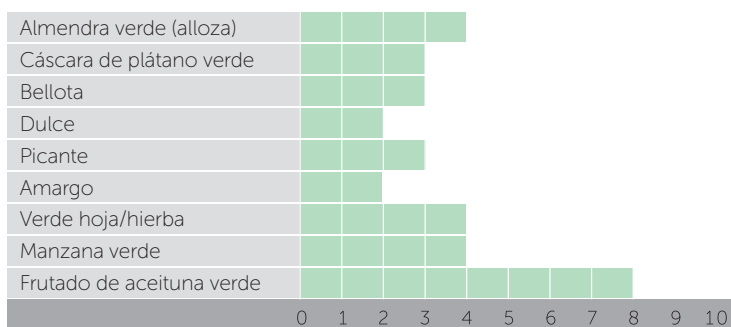
Maridajes: Pescados, ensaladas, pasta, patatas.

Unds/ caja: 15



Formato 250ml

GRÁFICO SENSORIAL



Formato 500ml

ARBEQUINA

FICHA TÉCNICA

Fincas: El Cuchillejo y San Luis.

Zona de Producción: Jaén (Andalucía).

Variedad: 100% Arbequina.

Sistema de recolección: Mecánica.

Sistema de extracción: Sistema continuo de dos fases.

Almacenamiento: Depósitos de acero inoxidable inertizados con nitrógeno.

Aroma: En nariz presenta frutado intenso de aceituna verde con matices de manzana, plátano y almendra verde.

Sabor: En boca es dulce y ligeramente picante.

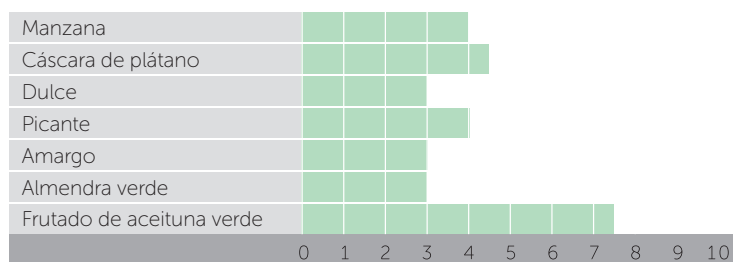
Maridajes: Ensaladas, postres, patatas, pasta.

Unds/ caja: 15



Formato 250ml

GRÁFICO SENSORIAL



Formato 500ml

FRANTOIO

FICHA TÉCNICA

Fincas: El Cuchillejo y San Luis.

Zona de Producción: Jaén (Andalucía).

Varietal: 100% Frantoio.

Sistema de recolección: Mecánica.

Sistema de extracción: Sistema continuo de dos fases.

Almacenamiento: Depósitos de acero inoxidable inertizados con nitrógeno.

Aroma: En la nariz presenta frutado intenso de aceitunas con matices verdes de manzana, hierba, alcachofa y cáscara de almendra verde.

Sabor: En boca presenta sensaciones de dulce, amargo muy ligero y picante algo más intenso con matices de almendra amarga y frutos secos.

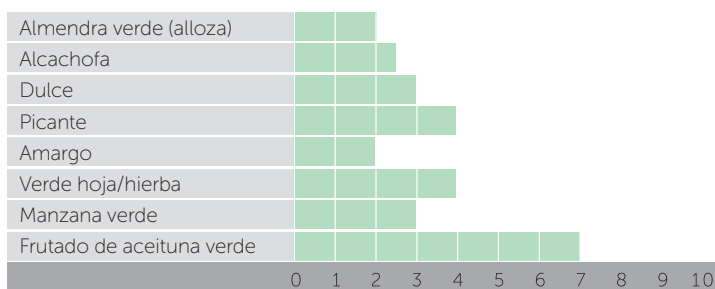
Maridajes: Ensaladas, carnes, patatas, pasta.

Unds/ caja: 15



Formato 250ml

GRÁFICO SENSORIAL



Formato 500ml

PACK DE LUXE

Los Pack de Luxe son el formato perfecto para tu regalo, con estos diferentes packs, tendrás el regalo a medida. Tendrás la posibilidad de maridar tus platos con diferentes aceites vírgenes extra monovarietales de alta gama procedentes de Frantoio, Picual, Arbequina, Hojiblanca, o bien con una composición de todos ellos, Melgarejo Composición.

Podrás optar por un pack de 2 botellas de 500ml, por el pack de 5 botellas de 250ml, o bien por el Pack de Luxe mini que incluye todos nuestros aceites Premium en pequeñas botellitas de 100ml.



5 x 100ml



2 x 500ml



5 x 250ml



Aceites Campoliva S.L.
Camino Real, s/n (circunvalación)
23110. Pegalajar. Jaén.

info@aceites-melgarejo.com

Atención al cliente:
902 10 15 57

Almazara:
953 36 10 81
953 36 00 70

www.aceites-melgarejo.com