

ARB
QUIN
PREMIUM

COM
SIO
PREMIUM

FRUTADOS
PREMIUM

PREMIUM

PREMIUM

PREMIUM

FRUTADOS PREMIUM

La perfección sí existe

La mejor selección de frutos del año se reserva para la gama Frutados Premium donde podrás disfrutar de cuatro aceites monovarietales (Picual, Hojiblanca, Arbequina y Frantoio), además de una compleja composición donde se combinan estas cuatro variedades con un magistral equilibrio olfato-gustativo.



Melgarejo. Quinta generación



FRUTADOS PREMIUM

COMPOSICIÓN

Elegante equilibrio

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: El aroma frutado de esta especialidad se debe a la intensidad de la aceituna verde y a sus tonos de tomatera, manzana, cáscara de plátano, alloza, hierba recién cortada y alcachofa.

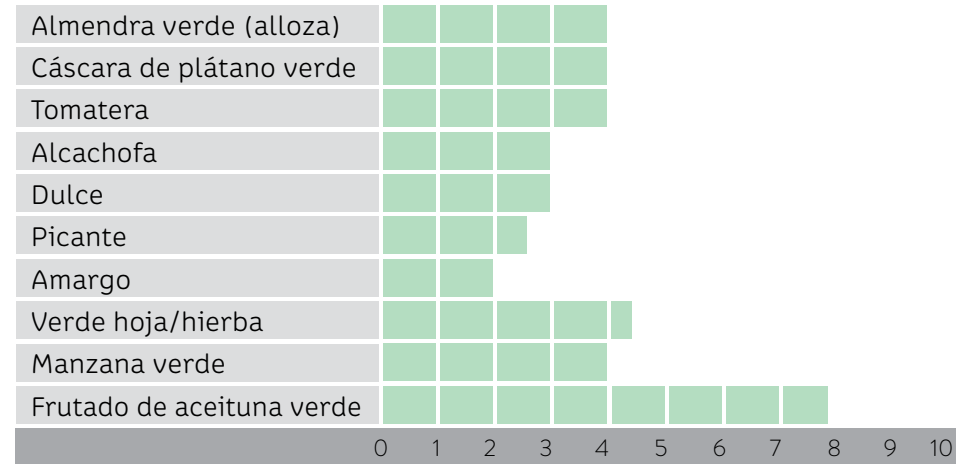
Sabor: ¿Puede un aceite ser intenso y complejo? En este aceite se demuestra que sí. La clave está en su base dulce con un ligero toque amargo y un delicado picante: una elegante, equilibrada y compleja combinación que envuelve toda la boca.



FRUTADOS PREMIUM

COMPOSICIÓN

GRÁFICO SENSORIAL



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS



MARIDAJES



PESCADOS



ENSALADAS



LÁCTEOS

FRUTADOS PREMIUM

PICUAL

Carácter auténtico

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 inertalizados con nitrógeno.

Aroma: Intenso y frutado, este aceite virgen extra monovarietal ofrece una embaucadora riqueza olfativa: aceituna verde con tonos de planta de tomate, manzana verde, cáscara de plátano y hierba recién cortada.

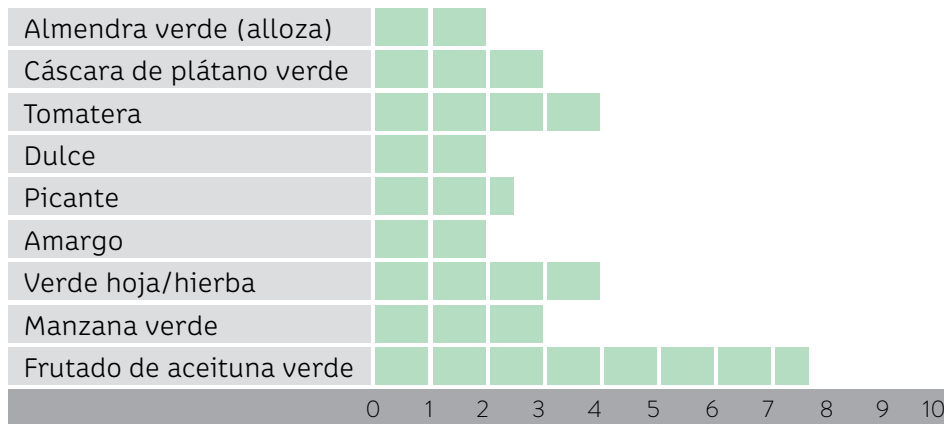
Sabor: Un estudiado equilibrio entre la sensación de amargo y picante, junto a un retrogusto largo, hacen de este aceite virgen extra una agradable opción llena de armonía y frescura.



FRUTADOS PREMIUM

PICUAL

GRÁFICO SENSORIAL



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS



MARIDAJES



PESCADOS



ENSALADAS



LÁCTEOS





FRUTADOS PREMIUM

HOJIBLANCA

El sabor de la delicadeza

Zona de Producción: Jaén (Andalucía).

Variedad: 100% Hojiblanca.

Sistema de recolección: Mecánica.

Sistema de extracción: Sistema continuo de dos fases.

Almacenamiento: Depósitos de acero inoxidable inertalizados con nitrógeno.

Aroma: Delicado a la par que intenso, el frutado aroma de este aceite virgen extra se consigue gracias a una suma de matices de aceituna verde, bellota, hierba, almendra verde, cáscara de plátano y manzana.

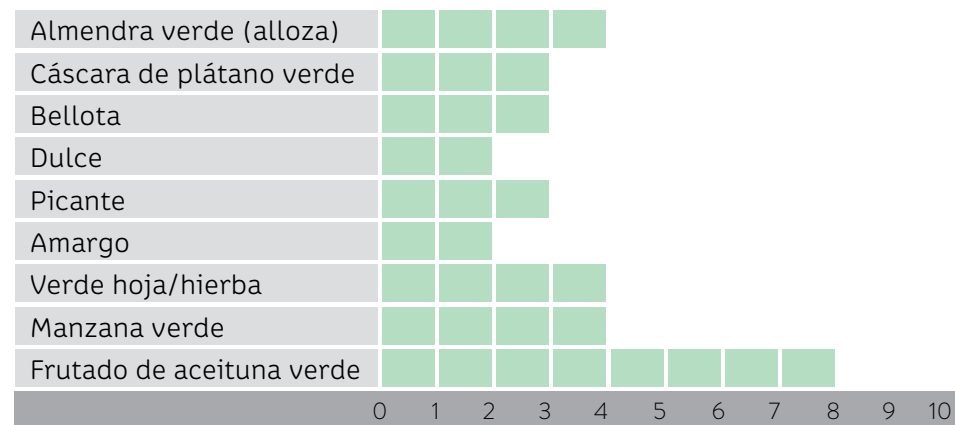
Sabor: Dulce y ligeramente picante en boca, el sabor de este aceite virgen extra se caracteriza por un retrogusto fresco y delicado.



FRUTADOS PREMIUM

HOJIBLANCA

GRÁFICO SENSORIAL



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS



MARIDAJES



PESCADOS



ENSALADAS



PASTAS



COMBINADOS

FRUTADOS PREMIUM

FRANTOIO

Intensidad única

Zona de Producción: Jaén (Andalucía).

Variedad: 100% Frantoio.

Sistema de recolección: Mecánica.

Sistema de extracción: Sistema continuo de dos fases.

Almacenamiento: Depósitos de acero inoxidable inertalizados con nitrógeno.

Aroma: Un intenso aroma frutado de aceitunas con matices verdes de manzana, hierba, alcachofa y cáscara de almendra verde convierten a este aceite virgen extra en un auténtico placer olfativo.

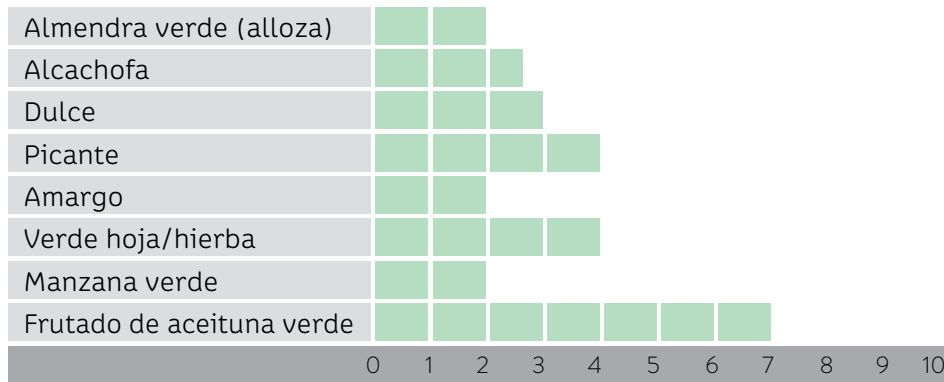
Sabor: Esta especialidad se distingue por su triple sensación de dulce, ligeramente amargo y picante, aderezada con matices de almendra amarga y frutos secos.



FRUTADOS PREMIUM

FRANTOIO

GRÁFICO SENSORIAL



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS



MARIDAJES



CARNES



ENSALADAS



PASTAS





FRUTADOS PREMIUM

ARBEQUINA

Fresca sutileza

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 inertalizados con nitrógeno.

Aroma: Este aceite virgen extra monovarietal de Arbequina resalta por su fresco carácter frutado, resultado de una intensa combinación de aceituna verde con matices de manzana, plátano y almendra verde.

Sabor: Su dulzor y ligero picor impregnan la boca de un sabor lleno de personalidad.

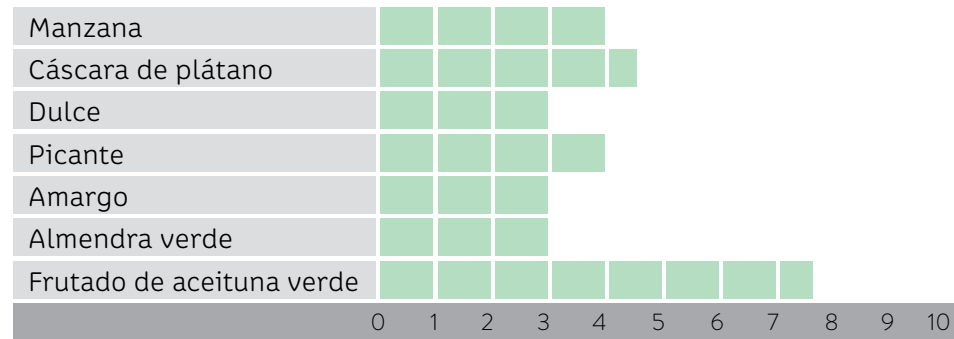




FRUTADOS PREMIUM

ARBEQUINA

GRÁFICO SENSORIAL



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS



MARIDAJES

