

ALGOD
SINCE 1913 PRODUCT OF SPAIN



ALGOD ORO

Los olivos se ubican en las primeras estribaciones de los **Montes de Toledo**, zona con larga tradición en el cultivo del *olea europaea*. Las variedades predominantes son la cornicabra, picual y arbequina. Las 250 ha de olivos de nuestra propiedad fueron plantados por nuestros antepasados a finales del **siglo XIX** y se mantienen con métodos innovadores de cero laboreo y cubierta vegetal permanente.

Hoy, el aceite de oliva virgen extra forma parte de dieta mediterránea, declarada por la UNESCO como patrimonio de la humanidad por sus innumerables beneficios para la salud.

España es cabeza mundial de la elaboración de este fabuloso alimento.

www.algodspain.com



INTRODUCCIÓN

Aceite de Oliva Virgen Extra extraído únicamente mediante zumo de aceituna y procesos mecánicos.

Algod Oro es un Blend de variedades: Picual, Arbequina, Cornicabra y Hojiblanca.

Aceite procedente de olivos centenarios con más de 300 años de antigüedad.

ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar seco y oscuro. La temperatura perfecta de conservación 10 – 25 ° C

CONSUMO PREFERENTE

18 meses

NOTAS DE CATA

Aceite de oliva virgen extra procedente de plantaciones centenarias olivareras con manejo en Agricultura de Conservación, De color verde intenso. En nariz, frutado de intensidad alta con claro predominio de atributos verdes y con una gran frescura.

En boca, untuoso y fresco en el paladar, dejando una sensación de verdor y ligera acidez. Muy aromático con una entrada dulce e intensidad media. Muy agradable y equilibrado.

PERFECTO PARA...

tomar en crudo, aliñando alimentos fríos y calientes, como salmorejo cordobés, gazpachos, ensaladas, Carpaccio, pescados y carnes al horno y a la plancha.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS POR 100 ML.

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Valor Energético | 900 kcal / 3700 kJ |
| Grasas | 100 gr. |
| de las cuales saturadas | 14 gr. |
| Hidratos de Carbono | 0 gr. |
| de los cuales azúcares | 0 gr. |
| Proteínas | 0 gr. |
| Sal | 0 gr. |
| Vitamina E | 20 mg. * |

*Valor Referencia por Nutrientes