

Virgen Extra CENTENARY DO Garrigues



Nuestro aceite de oliva virgen extra CENTENARY con DO Garrigues se elabora en tierra de gran tradición y prestigio olivero y procede únicamente de olivos centenarios.

Calificación: Sin calificación

[Haga una pregunta sobre el producto](#)

Descripción

Quince payeses cuidan y miman estos árboles nobles en una producción limitada a 7 hectáreas que se caracteriza por la escasa, pero excelente calidad de sus frutos con infinidad de matices y aromas para el paladar.

Nuestro aceite de oliva virgen extra CENTENARY es extraído de la variedad de oliva arbequina y procede de árboles de cien años o más para conseguir un sabor más concentrado e intenso, al tiempo que ofrecemos un aceite único de características inigualables.



DO Garrigues

La Denominación de Origen 'Les Garrigues', con 38 años de existencia, es la Denominación de Origen de aceite más antigua del territorio español (1975) y fue certificada por la Unión Europea como Denominación de Origen Protegida (1996).

La DOP 'Les Garrigues' certifica y garantiza la calidad de este aceite ya que se somete a rigurosos controles de producción y elaboración que garantizan el origen y la máxima calidad del que, sin duda, es uno de los mejores aceites del mundo.

Así, los controles sobre la producción certifican el aceite de Molí d'Or se produce a partir de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente. Esta certificación también asegura que el aceite de Molí d'Or se elabora utilizando aceituna arbequina de alta calidad, recolectada directamente del árbol y cuya molturación se realiza en frío para preservar las propiedades naturales del fruto.