

Virgen Extra Molí d'Or



Nuestro aceite de oliva virgen extra Molí d'Or se caracteriza por su aroma y complejidad degustativa. El aceite de oliva virgen xtra Molí d'Or es afrutado, muy equilibrado y de baja astringencia.

Calificación: Sin calificación

[Haga una pregunta sobre el producto](#)

Descripción

Destaca por sus aromas maduros como el plátano, la fresa y la manzana, así como la nuez, la alcachofa y la almendra.

El aceite de oliva virgen extra Molí d'Or es limpio, muy expresivo y con un final de boca almendrado. Nuestro aceite de oliva virgen extra es de categoría superior y se extrae directamente de la arbequina y solamente mediante procedimientos mecánicos.

Con tal de mantener intactas todas sus propiedades, en Molí d'Or realizamos la extracción en frío, por decantación natural y sin filtrar. Por este motivo, es posible que produzcan sedimentos que no alteran calidad y aromas.