

Oli d'oliva verge extra Fusió d'Aromes d'agricultura ecològica

Oli verge extra d'oliva, de màxima qualitat, obtingut directament d'olives de Cabacés i només mitjançant procediments mecànics. Cupatge de varietats arbequina, rojal i negreta.

Conservació

El nivell d'antioxidants naturals és suficient per assegurar una vida útil a mig termini. Amb el temps, els aromes aniran evolucionant a sensacions madures. Es recomana conservar en un lloc fresc i sec, evitant l'exposició a la llum i a olors fortes.

Més informació

Per més informació visita la pàgina de característiques de l'oli d'oliva verge extra Fusió d'Aromes:

[Fusió d'Aromes](#)