

Oli d'oliva verge extra Baronia de Cabacés

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

Conservació

Es recomana consumir abans de 3 mesos ja que es degrada més ràpidament que l'oli filtrat. 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 Baronia de Cabacés:

[Oli d'oliva verge extra Baronia de Cabacés](#)