

Aceite de oliva virgen extra Baronia de Cabacés

Aceite virgen extra de aceituna arbequina, de máxima calidad, obtenido directamente de aceitunas de Cabacés y sólo mediante procedimientos mecánicos.

Conservación

El nivel de antioxidantes naturales es suficiente para asegurar una vida útil a largo plazo. Con el tiempo, los aromas irán evolucionando a sensaciones maduras, disminuyendo la intensidad del amargo y la astringencia. Se recomienda conservar en lugar fresco y seco, evitando la exposición a la luz y a olores fuertes.

Más información

Para más información visita la página de características del aceite de oliva virgen extra Baronia de Cabacés:

[Aceite de oliva virgen extra Baronia de Cabacés](#)