

Oli d'oliva verge extra Baronia de Cabacés d'agricultura ecològica

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

Conservació

El nivell d'antioxidants naturals és suficient per assegurar una vida útil a llarg termini. Amb el temps, els aromes aniran evolucionant a sensacions madures, i disminuirà la intensitat de l'amarg i l'astringència. 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 Baronia de Cabacés d'agricultura ecològica:

[Baronia de Cabacés d'agricultura ecològica](#)