

Huile d'olive extra vierge Fusion d'arômes de l'agriculture écologique

Huile d'olive extra vierge, de la plus haute qualité, obtenue directement à partir d'olives Cabacés et uniquement par des procédés mécaniques. Mélange de variétés arbequina, rojal et negreta.

Préservation

Le niveau d'antioxydants naturels est suffisant pour assurer une durée de conservation à long terme. Au fil du temps, les arômes évolueront vers des sensations matures. Il est recommandé de conserver dans un endroit frais et sec, en évitant l'exposition à des odeurs légères et fortes.

Plus d'information

Pour plus d'informations, visitez la page des caractéristiques de l'huile d'olive extra vierge Fusió d'Aromes:

[Fusió d'Aromes](#)