

Huile d'olive extra vierge Baronia de Cabacés

Huile d'olive extra vierge Arbequina, de la plus haute qualité, obtenue directement des olives Cabacés et uniquement par des procédés mécaniques.

Préservation

Le niveau d'antioxydants naturels est suffisant pour garantir une durée de conservation à long terme. Au fil du temps, les arômes évolueront vers des sensations de maturité, et l'intensité de l'amertume et de l'astringence diminuera. 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 Baronia de Cabacés :

[Huile d'olive extra vierge Baronia de Cabacés](#)