

Presentaciones del aceite de oliva virgen extra "**Hacienda Ortigosa**";

	Botella oscura de cristal de 500ml. Presentación en caja de cartón.
	Botella transparente de cristal de 750ml. Presentación en caja de cartón.
	Garrafa transparente de 5 litros.
	Garrafa transparente de 2 litros.
	Botella transparente de 1 litros.
	Estuche 500ml.
	Estuche 750 ml.

El origen del aceite virgen extra "**Hacienda ORTIGOSA**", se encuentra en los campos de olivos cuidados por expertos olivares que apuntan su buen hacer de generaciones, para la recogida de las olivas en el momento óptimo de maduración.

Afrutado, de oliva fresca, verde cuando proviene de una cosecha primeriza, con "cuerpo", con aroma limpio de hierba y hoja. A medida que la oliva madura, el aceite va transformando su color a un tono más amarillento, con el sabor más suave y más dulce.

Se puede afirmar que el aceite de arbequina es muy similar al de otras variedades que se producen en regiones ribereñas del Mediterráneo (Italia y Grecia).

Tanto su sabor, como su aroma, son inconfundibles y una vez que se ha probado es imposible que deje indiferente a todo aquel que lo saborea.

Es un aceite para amantes de exóticos y sensoriales. Tiene un sabor almendrado, muy dulce y agradable, sin dejar ningún amargor ni picor. Su aroma recuerda a frutas silvestres y frutos de huerto.

Las propiedades organolépticas del aceite de arbequina lo cualifican tanto para su consumo en crudo, como en guisos y frituras.

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos.

