

# OLEORIGEN

ACEITE  
OLIVA  
VIRGEN  
EXTRA

FICHA TÉCNICA



## Hojiblanca

Our Ecological Line is formed of three varieties of Extra Virgin Olive Oil. Olive juice from organic crops free of chemicals or pesticide, ensuring unbeatable organoleptic qualities.

### MORFOLOGÍA

Aceite de Oliva Virgen Extra monovarietal de Hojiblanca. Una variedad de aceituna de tamaño grande y bastante carnosa. De aroma fresco, con un delicado amargor y un ligero picor muy característicos.

### FORMA DE CONSUMO

Se recomienda su uso en pan tostado, ensaladas, decoración y preparación de platos. Por su variedad de matices es muy apropiado para emplearlo sobre carpaccios tanto de carne como de pescado. Indistintamente, gracias a su gran variedad de matices, es un tipo de aceite indicado para la preparación de pan, pastas y pasteles. Será un gran aliado para dar un toque personal en la preparación y decoración de platos.

“Olive oil is a source of health. The Spirit of the olive, bottled”



OLEORIGEN

ACEITE  
OLIVA  
VIRGEN  
EXTRA

[www.oleorigen.com](http://www.oleorigen.com)