



NOVA OLIVA

Extra Virgin Olive Oil

P R E M I U M

ORIGEN

El Aceite de Oliva Extra Virgen NOVA OLIVA PREMIUM es elaborado a partir de frutos cosechados oportunamente desde el mágico valle de "Pan de Azúcar" (Elqui, IV Región, Chile) y con toques de frutos del valle de "Marchigüe" (Colchagua, VI Región, Chile).

Esta combinación en la medida exacta, conjuga los matices que hacen de este aceite de oliva una joya que sorprende los sentidos y engalana con los más refinados aromas hasta el paladar más experto.

Las plantaciones se encuentran ubicadas en terrenos con excepcionales condiciones de clima y suelo, ideales para el cultivo del olivo. En general presentan un clima mediterráneo, con abundante luz solar, que permite la generación de delicados aromas.

NOVA OLIVA PREMIUM se obtiene de tres variedades muy distintas como Arbequina, Arbosana y Koroneiki, que bajo la mano experta de Marino Giorgetti se combinan con arte y sabiduría para dar como resultado un aceite extraordinario.

CARACTERÍSTICAS

Categoría de aceite de oliva: Extra Virgen

Período de cosecha: 22 de abril al 15 de junio

Método de cosecha: Tradicional manual y mecánica

El método de extracción: Centrifugación continua en frío (26 - 28 °C) con sistema Genius Peralisi de última generación.

Color: Amarillo dorado intenso en el momento de la extracción.

Acidez máxima: 0,15%

Almacenamiento: Mantener la botella bien cerrada en un lugar fresco, lejos de la luz directa y el calor.

COMENTARIOS DE CATA

"Delicado, con suaves notas herbáceas y de almendra, intensidad media de frutado, ligeramente floral y con un toque preciso de picor y amargo al fondo del paladar. Es un aceite dulce y agradable para un público exigente y sofisticado. En una palabra, es un aceite definitivamente intrigante."

PRESENTACIÓN

Botellas de vidrio de diseño exclusivo con contenido neto: 250 ml y 500 ml.

USO SUGERIDO

- Combina bien con ensaladas y verduras frescas de primavera.
- Por su gran sabor, se recomienda para untar en pan y servir.
- Excelente para pescado a la parrilla.
- Ideal para hornear. Hace excepcionalmente suave y elástica la masa.
- Como aderezo, resalta el sabor de las papas fritas, pescado y carnes.
- Ideal para todo tipo de procesos de cocción, caldos, guisos y pastelería.

NOTA SALUDABLE

El aceite de oliva Extra Virgen es muy recomendable para la salud de niños y adultos, ya que es capaz de reducir los riesgos de padecer enfermedades del corazón y además reduce el estrés oxidativo (mecanismo que da origen a la arterosclerosis), potenciando los mecanismos de defensa antioxidante. Su alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados, reduce el colesterol malo y aumenta el colesterol bueno, por lo tanto, es muy útil para personas que padecen ciertas formas de diabetes. Esta función protectora de los ácidos grasos que se encuentran en el aceite de oliva Extra Virgen ayuda a la coagulación de la sangre y reduce la presión arterial.

