

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA JAVIER OCHOA 90% ARBEQUINA & 10% KORONEIKI

**Bodegas Ochoa**, dedicada a la viticultura desde hace varias generaciones, ha decidido añadir a su cartera de elaborados el **aceite de oliva virgen extra** por ser este un alimento básico de gran tradición en las familias españolas. Ambos productos, aceite y vino forman parte de la cultura alimentaria mediterránea.

En nuestra finca de Traibuenas, tenemos 27 Hectáreas de olivos de las variedades **arbequina y Koroneiki** situados entre nuestros viñedos de la Finca el Bosque de los que procede este aceite de oliva virgen extra de alta gama. Recolectadas las olivas frescas en su punto verde de maduración, se trasladan a la almazara donde se molturan. Solo de la primera extracción en frío nace este aceite de oliva virgen extra.

La variedad **arbequina** produce un aceite afrutado, para amantes de sabores exóticos. Tiene un sabor almendrado, muy dulce y agradable, sin dejar amargor ni picor. Su aroma recuerda a frutas silvestres y frutos de huerto.

La variedad **Koroneiki** produce un aceite de color verde, muy fresco y de sabores exóticos como el platano o la planta del tomate. Combina perfectamente con la variedad arbequina porque le aporta frescor y aromas verdes de la huerta.

Posee un elevado contenido en ácido linoleico, muy beneficioso para la salud. Debe ser almacenado en lugares oscuros y con temperatura constante.

Es un aceite fresco que acompaña muy bien a vegetales, frescos o cocinados, pescados y carne a la brasa.

MÁS DATOS:

**Acidez 0,15**

**I.Peróxidos:5,9 meq. De O2-kg**

**K270:006 k232:1,61**

**Ceras:108mg/Kg**

Presentación botella 50 cl. (c/6) y Lata 2 litros (c/6).

Para más información, visite [www.bodegasochoa.com](http://www.bodegasochoa.com)

