


FUENROBLE

Aceite de Oliva
Virgen Extra

EXTRA VIRGIN
Olive Oil

MAS DE 80 PREMIOS NACIONALES E INTERNACIONALES
OVER 80 NATIONAL AND INTERNATIONAL AWARDS



POTOSÍ 10 S.A.

Ctra. de Hornos s/n - 23370 Orcera (JAÉN) - ESPAÑA

 +34 91 192 40 36

www.potosi10.com


FUENROBLE

Aceite de Oliva
Virgen Extra



EXTRA VIRGIN
Olive Oil

FUENROBLE

Aceite de Oliva
Virgen Extra

EXTRA VIRGIN
Olive Oil



Fuenroble Selección Noviembre, 500 ml.
Fuenroble November Selection, 500 ml.



Fuenroble Frasca, 500 ml.
Fuenroble Square bottle, 500 ml.
Fuenroble Frasca, 250 ml.
Fuenroble Square bottle, 250 ml.



Fuenroble Pack Miniaturas, 50 ml. 6 unidades.
Fuenroble Miniatures Pack, 50 ml. 6 units.



Fuenroble Irrellenable, 500 ml.
Fuenroble Non-refillable, 500 ml.
Fuenroble Irrellenable, 500 ml.
Fuenroble Non-refillable, 250 ml.



Fuenroble Lata, 500 ml.
Fuenroble Tin Can, 500 ml.
Fuenroble Lata, 1l.
Fuenroble Tin Can, 1 l.



Fuenroble Lata, 3 l.
Fuenroble Tin Can, 3 l.

Aceite de Oliva Virgen extra de la variedad Picual que destaca por su alto contenido en ácido oleico y antioxidantes naturales y por una alta resistencia al enranciamiento. Se produce en el Parque Natural y Reserva de La Biosfera de Segura de la Sierra. Las aceitunas se seleccionan y se molturan antes de seis horas desde su cogedura, la extracción del aceite se hace en frío y exclusivamente por medios mecánicos y se almacena y envasa en atmosfera protectora.

La calidad de nuestro Aceite de Oliva virgen extra FUENROBLE ha sido reconocida con más de 80 de los más importantes galardones nacionales e internacionales.

Nota de Cata: Frutado Intenso de Aceituna Verde, que recuerda al tomate, higuera, manzana, hierba y alhoza. De tonalidad verde esmeralda. En boca de entrada dulce, ligeramente picante y menos amargo, extraordinariamente equilibrado. Muy armónico.

Aceite de Oliva virgen Extra de intenso frutado, agradable aroma a hortalizas frescas, un tono único verde esmeralda, deslumbrante brillantez y fuerte personalidad.

Extra Virgin Olive Oil from the Picual variety distinguished for its high content in oleic acid and natural antioxidants and a high resistance to rancidity. It is produced in the Natural Park and Biosphere Reserve of Segura de La Sierra. The olives are selected and milled sooner than six hours after harvest, oil is first cold pressed exclusively by mechanical means and stored and bottled in a protective atmosphere.

The quality of our extra virgin olive oil FUENROBLE has been recognized with over 80 of the most important national and international awards.

Tasting Notes: Intense fruity green olive, reminiscent of tomato, fig, apple, grass and unripe almond. Emerald green hue. Sweet flavor, slightly spicy and less bitter, extremely well balanced. Very harmonious.

Extra virgin olive oil intense fruitness, pleasant aroma of fresh vegetables, unique emerald green hue, dazzling brightness and strong personality.