

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "CORTIJERO" – ACEITE DE TIERRA DE BARROS (BADAJOZ)



El prensado en frío y empleando las últimas tecnologías hacen que podamos preservar todas las cualidades que tiene el aceite. Elaborado con las mejores aceitunas de la variedad carrasqueña, autóctona de la provincia de Badajoz.

El aceite de oliva virgen extra Cortijero con una graduación por debajo de 0,4 ° se presenta en varios formatos de vidrio así como en modelo salomónico.

Aceite brillante, de color dorado, salpicado de reflejos verdosos que en boca desvela su sabor afrutado y ligéramente picante y moderado a almendra amarga y en nariz recuerda a fruta fresca, todo lo cual le ha permitido el reconocimiento otorgado por la Junta de Extremadura con el premio "Extrema Selección".

Cortijero 1º de Viñaoliva es la marca de aceite elaborada 100% con aceituna arbequina, con una graduación inferior a 0,4º, tiene un color dorado verdoso con olor a fruta fresca y vibrante sobre todo a manzana verde con toque de plátano. En el paladar encontramos una excelente equilibrio entre frutas, especias y almendras. Elaborado con esmero pensando en el canal delicatessen, se presenta con un solo formato de 500 ml en cristal.



TARIFA DE PRECIOS NACIONAL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

VARIEDAD EN PET		TOTAL €
Virgen Extra Cortijero	5 litros	18,29 €/Bot.
Virgen Extra Cortijero	2 litros	7,57 €/Bot.
Virgen Extra Cortijero	1 litro.	3,76 €/Bot.
VARIEDAD EN CRISTAL		
Virgen Extra Cortijero	750 ml	3,24 €/Bot.
Virgen Extra Cortijero	500 ml	2,24 €/Bot.
Virgen Extra Cortijero	250 ml	1,35 €/Bot.

Precios válidos durante 10 días.

Estos precios NO incluyen IVA (10 %).

Precios exworks.