

CLUB TIERRA NUESTRA

..... Promoción Mes de Abril

Aceite De Oliva Virgen Extra Olevm Artis Un Aceite Excepcional de Marqués de Griñón

Hoy son mayoría los aficionados a la buena mesa que, si tienen oportunidad, inician una comida mojando pan en aceite de oliva o lo añaden a toda clase de platos, como ensaladas, sopas, verduras, legumbres secas, pastas, pescados o carnes. Por su parte, los grandes cocineros del mundo, lo emplean sistemáticamente, en base a su altísima aportación organoléptica y dietética. Para muchos, un gran aceite de oliva es a la cocina del siglo XXI lo que la nunca hallada piedra filosofal representaba para los alquimistas medievales: sublima cuantos alimentos toca. En los restaurantes gastronómicos el sumiller debe encargarse de la selección, conservación y servicio de los aceites de oliva extravirgenes de marca.

PROMOCIÓN SOCIOS

1 BOTELLA → 14,50 €

**Precio habitual
en tienda: 17,50 €**

PROMOCIÓN SOCIOS
17%
descuento

Para Terminar....

El aceite Marqués de Griñón es un alimento de alta calidad organoléptica y dietética, ya que su contenido y calidad de polifenoles es varias veces superior a la mayor parte de los aceites de oliva virgen extra comerciales. Diseñado para el uso profesional de alto nivel, debe recibir un trato similar al de un gran vino.

José Luis Becerra y Olmedo



Bodegas: Marqués de Griñón

Zona de Producción: Malpica de Tajo Toledo.

Tipo de Aceite: Aceite de Oliva Virgen Extra.

Variedad: Arbequina, Picual y Cornicabra.

Momento sugerente: Mojando pan hasta el fin del mundo

Temperatura de consumo: 10-21°C