

# S

8 kg ≈ 1L



## Ma

MANZANILLA  
CACEREÑA

## Ko

KORONEIKI

## Ar

ARBEQUINA

## Arr

ARRÓNIZ

## C

COUPAGE

Aceite de oliva virgen extra elaborado a partir de aceitunas en envero a media maduración. Se elabora hacia la primera semana de noviembre. Este punto de recolección nos aporta un aceite de oliva virgen extra frutado ligeramente verde y fresco, equilibrado en boca. Perfecto para usos en crudo.



Ampliar info  
sobre variedades  
y formatos