

**8.** *Para elaborar 1 litro de este aceite, son necesarios 8 kg de aceituna en envero a media maduración.*

## ARTAJO 8 BIO ARBEQUINA

### ORIGEN:

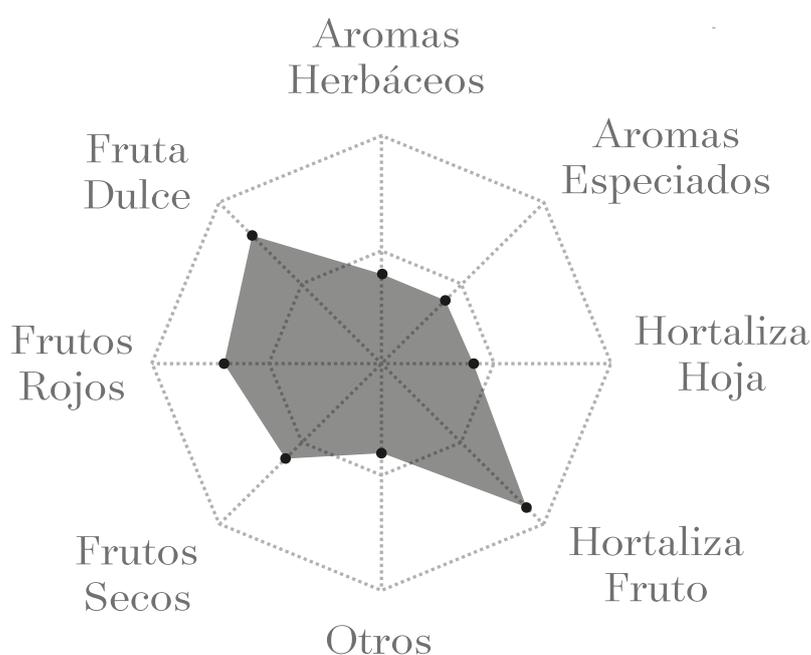
La variedad Arbequina es autóctona del Valle del Ebro, donde se sitúa la finca y molino de Artajo.

Premiada en Evooleum, Olive Japan, Biol Italia, es una de las variedades más apreciadas por su polivalencia.

### NOTA DE CATA:

Frutado intenso, verde - maduro, por recolección en envero. Destaca el aroma de tomate, fruta dulce madura (plátano) y fruto seco (pistacho y almendra).

En boca es dulce y así como en nariz, también aparecen sabores de frutos secos.



### MARIDAJE:

Tomate, pimientos rojos asados y mayonesa.