

L'ESTORNELL SMOKED OIL



L'Estornell Smoked Oil es un Aceite de Oliva Virgen Extra de la primera extracción en frío, ideal para utilizar en crudo cuando se quiera dar un sabor ahumado.

Este aceite se somete a una técnica de ahumado "en frío" en la que se utilizan exclusivamente piñas de la zona del Montseny, en Cataluña. El ahumado en frío es el proceso de reducción de la temperatura del humo de la madera aromática antes de mezclarse con el aceite.

Este ahumado menos agresivo crea un sabor suave, que realza el aroma sin que predomine sobre el maravilloso sabor original del aceite de arbequina. El resultado es un producto de marcado carácter mediterráneo.

Productor:	Veá
Origen:	España / Les Garrigues
Presentación:	25 cl.
Acidez:	Máx. 0,25%
Producto base:	Aceituna arbequina
Modo de servicio:	Perfecto para pescados, carnes, verduras, ensaladas o simplemente sobre pan tostado.
Tipo de cierre:	Rosca
Tipo de vino:	Aceite de Oliva Virgen Extra
Tipo de aceite:	Virgen Extra

MARIDAJE

Ideal para todo tipo de carnes, pescados y verduras a la parrilla o simplemente sobre una tostada.