



ELIXIR DE OLIVO

VARIEDAD
HOJIBLANCA →

Producto Español · **Subbética Cordobesa**

Aceite de Oliva Virgen Extra

Hojiblanca

Variedad **Hojiblanca**, una **selección premium de la Subbética cordobesa**, cuidadosamente elaborada para ofrecer una experiencia sensorial única. Este aceite **monovarietal** destaca por su perfil **frutado** con **matices herbáceos y notas frescas** de **manzana** y **almendra verde**.

En boca, su entrada es **suave** y **dulce**, evolucionando hacia un **ligero amargor y un picante sutil**, características propias de una **cosecha temprana** de aceitunas en su punto óptimo de maduración. Su equilibrio y versatilidad lo convierten en el complemento ideal para la **cocina gourmet y la alimentación saludable**.



Características

✓ Variedad 100% Hojiblanca

Aceite monovarietal premium procedente de la Subbética cordobesa, con un perfil sensorial inconfundible.

✓ Uso versátil en la cocina

Perfecto para ensaladas, tostadas, gazpachos, carnes, pescados y platos gourmet.

✓ Packaging premium y exclusivo

Botellas de diseño elegante que preservan la frescura del aceite y realzan su presentación.



✓ Aroma y sabor equilibrados

Notas herbáceas y frutales con un toque de manzana y almendra verde, entrada dulce y final con un leve picante.

✓ Máxima pureza y extracción en frío

Garantiza la conservación de sus antioxidantes y propiedades saludables.



Distribución y tarifas

Nuestra variedad de Aceite de Oliva Virgen Extra **Hojiblanca** se distribuye en los siguientes formatos y packs:

	FORMATO	CANTIDAD	€/BOTELLA
 Botella	500 ml	1 botella	17,26 €
 Caja	500 ml	12 botellas	16,30 €
 Palet	500 ml	480 botellas	15,82 €

FLIXIR
DE
OLIVO

✉ INFO@ELIXIRDEOLIVO.COM

🌐 ELIXIRDEOLIVO.COM

☎ 604 12 95 45

