



HOJIBLANCO

Su nombre hace referencia al color blanquecino de las hojas.

Se caracteriza por su sabor y aroma a hierba recién cortada, alcachofa y plantas aromáticas. Su entrada en boca es dulce, con un amargor ligero y un picor final muy localizado en la boca.

ARBEQUINO

Toma su nombre de la localidad leridana de Arbeca.

Da un aceite muy fluido, dulce y en el que casi no se perciben sabores amargos o picantes. Su aceite de oliva presenta un aroma frutado de aceituna, manzana, plátano y almendra.



DE VENTA AQUÍ

Producido en España- Córdoba