



2025/2026 Cosecha Propia Nobleza del Sur Tradicional oliwa extra virgin 2L

Opis produktu

Wyśmienita w smaku oliwa do codziennego zastosowania dla całej Rodziny - wytwarzana przez Nobleza del Sur, mistrzów oliwnych od 1640 roku.

Aromatyczna, owocowa w smaku oliwa, dobrze zrównoważona, do codziennego zastosowania, zarówno na zimno jak i też do gotowania i smażenia. Cosecha Propia jest wytwarzana z oliwek odmiany Picual uprawianych na rodzinnej farmie „Los Añadios” należącej do rodziny Sagra, właścicieli firmy Nobleza del Sur, w żyznym regionie Jaén, w Andaluzji, słynącym z intensywnego nasłonecznienia i wyjątkowego mikroklimatu.

Oliwki są zbierane w drugiej fazie zbiorów, w listopadzie, a w niektórych latach na początku grudnia, gdy są bardziej dojrzałe i łagodniejsze w smaku. Oliwa jest wytłaczana maksymalnie w czasie 4 godzin od zbioru, w miejscowym rodzinnym młynie, dzięki czemu zachowuje swój intensywny aromat i owocowy smak. 1 litr oliwy uzyskuje się z 7-9 kg oliwek. Cosecha Propia powoli rozplywa się w ustach ze względu na swoją spójną strukturę, odkrywając pełną gamę oliwnych smaków i akcentów charakterystycznych dla dobrej oliwy: owocowy smak, świeżość, lekką goryczkę i pikantność. Złożona i trwała. Świeża i aromatyczna. Pyszna.

Jesteśmy oficjalnym importerem i dystrybutorem Nobleza del Sur w Polsce.

Cechy

Rodzaj: oliwa extra virgin, oliwa stołowa, duże opakowanie

Pojemność: 2 L

Kraj pochodzenia: Hiszpania

Region: Andalusia

Odmiana oliwek: Picual

Zbiory: listopad - grudzień

Kwasowość: 0,20

Intensywność: wyrazista

Producent: Nobleza del Sur

Gift box: nie dołączony

Najlepiej spożyć: Marzec 2028

Najlepiej smakuje z

Mięsa

Ryby

Makarony

Pizza

Warzywa

Salaty

Sery

Zupy

Nagrody