



El aceite de oliva virgen extra de calidad gourmet de Viñaoliva se comercializa bajo la marca 1º de Cortijero en formato de 500ml y está elaborado a partir de un coupage de las variedades autóctonas – Manzanilla Carrasqueña (autéctona de la provincia de Badajoz), Picual y Marteña.

La clave de la alta calidad de este aceite es, en primer lugar, la cosecha temprana. Esto significa que las aceitunas se recogen directamente de los árboles, obteniendo así un aceite deliciosamente afrutado. En segundo lugar, la tecnología más avanzada mantiene todas las cualidades del aceite mediante prensado en frío.

La acidez de 1º de Cortijero es siempre inferior a 0,4°. Tiene un bonito color verde dorado, mientras que en nariz nos ofrece una fruta fresca y vibrante. En boca encontramos un excelente equilibrio entre fruta, especias y un toque de almendras.

Valores Nutricionales por 100 g
Valor Energético 3751 kJ/897 kcal
Grasa Bruta de las cuales 99,7 g
Saturados 14,5 g
Hidratos de Carbono de los cuales <0,1 g
Azúcares <0,1 g
Proteínas <1 g
Sal <0,1 g