

Adereza tus ensaladas con UN ACEITE DE CALIDAD Y DISEÑO EXTRA PREMIUM

22 agosto, 2012 en GASTRONOMÍA, Gourmet - Sin comentarios



El aceite es uno de los ingredientes claves de nuestra gastronomía. Una dieta mediterránea no está completa sin un buen chorrito de este oro líquido que tanto potencia el sabor de nuestros platos. En esta época del año, las ensaladas son las estrellas de todos los menús. Son ligeras, se comen frías y ayudan a combatir las altas temperaturas propias del verano. La bodega toledana Tierras de Orgaz propone aderezarlas con uno de sus últimos lanzamientos: KAROLUS 2011, un aceite de oliva virgen extra de calidad y diseño extra Premium. Esta delicia se presenta en edición limitada y numerada de 6.000 botellas.

La bodega Tierras de Orgaz presenta Karolus 2011, un aceite extra virgen que procede de un olivar plantado en una sierra de Los Montes de Toledo, sobre suelos profundos de arcilla y cuarcitas, a 840 metros de altitud que le otorga un microclima privilegiado y una pluviometría superior a la media en el sur de Madrid.

Resultado de la recolección manual temprana de la oliva y de la extracción por presión en frío a fin de preservar todos sus aromas frutados, el caldo presenta un luminoso color amarillo verdoso con reflejos ambarinos. Desprende aromas puros de tomate verde roto y tomatera, con notas de albahaca, frutos secos y recuerdos ahumados. Su entrada en boca es suave y su recorrido meloso, con un ligero picante final que delata la calidad de sus polifenoles, los antioxidantes que garantizan su buena evolución en botella.

Karolus 2011 se presenta en edición limitada de 6.000 botellas de 50 cl. numeradas y serigrafadas en verde jade sobre cristal negro. Su elegante diseño e imagen, en el que resalta la inicial de su nombre en una tipografía que evoca el fruto del que nace, es propio para todos los productos de la bodega: el aceite de oliva virgen Karolus, la miel de romero Karolus y sus vinos Bucamel y Mernat.



FICHA TÉCNICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA KAROLUS 2011:

- **Variedad:** Picual 100%
- **Recolección:** manual temprana, con el fin de preservar todos sus aromas frutados.
- **Extracción:** por presión en frío y limpieza por decantación.
- **Cata:** Luminosos color amarillo verdoso con reflejos ambarinos. Aromas francos de tomate verde roto y tomatera, albahaca, frutos secos y recuerdos ahumados. Entrada en boca de gran suavidad, meloso y con un ligero picante final que delata la calidad de sus polifenoles (antioxidantes), que garantizan una buena evolución.
- **Producción:** 6.000 botellas de 50 cl.
- **Precio:** 14 €
- De venta en las tiendas gourmet más selectas del país y en la web de la bodega (www.btor.es).

informativo 24 horas



airclasse.com
tu revista online
viajes, restaurantes, hoteles, bodegas, vinos, gastronomía, belleza, perfumes, ocio, viajes, escapadas, restaurantes, bazar, viajes, escapadas, bodegas, vinos, restaurantes

Para buscar, escribe y pulsa enter

Pincha aquí para leer a Jesús Locampos

Pincha y busca "Me dicen, me cuentan"

Descubre el mundo de LuGotti

Aurori Carballo "La vida a mordiscos"

"Dancing with the muse" Selque

Los secretos de... Marta Valverde

Trucos del Hogar

amena.com

USAS EL MISMO PASO DE BAILE PARA LA LAMBADA QUE PARA EL PASODOBLE. VERDAD VERDADERA

Si eres cliente de Vodafone

8 de cada 1.000 niños en España nacen con una cardiopatía

Armas de mujer por Teté Valero

amena.com

USAS EL MISMO PASO DE BAILE PARA LA LAMBADA QUE PARA EL PASODOBLE. VERDAD VERDADERA

Si eres cliente de Vodafone