

ACEITE DE OLIVA - FILIPPO BERIO 100% PURO - 250 ML

FILIPPO BERIO



País / Región / D.O

ITALIA



Historia

150 años de intensa pasión. 1867 Lucca, Italia Inspirado por los interminables olivares de su ciudad natal, Filippo Berio decide dedicar su vida a elaborar el aceite de oliva más exquisito, elaborado solo con las mejores aceitunas, digno de los cocineros más exigentes del mundo. Cada botella de aceite de oliva 100% lleva su firma, un signo de meticulosa artesanía. Actualmente, se exporta a más de 75 países.



Descripción de Producto

Elaborador a partir de una selección cuidadosa de ingredientes hasta la mezcla y envasado de los aceites, cada fase es supervisada por expertos en aceite de oliva, licuadoras y catadores. Beneficios para la salud y ventajas, desde la reducción del colesterol hasta la lucha contra el cáncer, lo que lo convierte en un ingrediente esencial para una dieta saludable.



Ingredientes

Compuesto por aceite refinado y aceite virgen



Conservación

Conservese en lugar fresco y seco, mantengase lejos de la luz y del calor directo



ANTZARA
Gourmet Online