

ACEITE DE OLIVA FILIPPO BERIO EXTRA VIRGEN ORGANICO DE 500 M



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

Ingrediente único: Aceite de Oliva Extra-Virgen de cultivo orgánico. Variedades: Frantoio, leccino y pendolino.



Conservación

Guarde a temperatura ambiente, lejos del calor y de la luz directa del sol. El aceite se vuelve turbio por debajo de 7 ° C: esto no afecta la calidad del producto.



ANTZARA
Gourmet Online