

CANEPA



Aceite de Oliva · Extra Virgen / Chile

Origen

Las aceitunas utilizadas para hacer Canepa provienen de nuestros olivares ubicados en Sagrada Familia en el valle de Curicó, plantados entre 1948 y 1950. Siendo el fundo más antiguo del país dedicado a la extracción de Aceite de Oliva Extra Virgen. Extraído de olivos de variedad Racimo, Empeltre, Liguria, Escolana, Sevillana y Santa Emiliana. Canepa es el Aceite de Oliva Extra virgen con más trayectoria e historia en TerraMater.

Características

- **Tipo de Aceite de Oliva:** Extra Virgen.
- **Tiempo de Cosecha:** Desde el 15 al 30 de Abril.
- **Método de Cosecha:** Mecanizado y manual con método tradicional.
- **Método de Extracción:** Extracción en frío con sistema continuo de Perialisi.
- **Acidez Máxima:** 0,2%

Notas de Cata

- **Frutado:** Herbáceo leve a olivas frescas.
- **Color:** Amarillo oro de intensidad media en el momento de la extracción.
- **Sabor:** Frutas secas como almendras y nuez, ligeramente picante y amargo.
- **Aroma:** Olivas frescas maduras con notas herbáceas.

Sugerencias de Servicio

Canepa permite disfrutar del buen vivir, de forma feliz y sana, elevando cualquier preparación culinaria. Para usar tanto en ensaladas, masas, sellar carnes y en acompañamiento de platos calientes como por ejemplo legumbres.

Beneficios

Rico en antioxidantes y con un gran contenido de ácidos grasos monoinsaturados, siendo beneficioso para el corazón y el hígado ya que regula el colesterol, combate diabetes y protege nuestro cerebro contra el deterioro cognitivo.

Presentación

Botellas de vidrio verdes de 250 ml, 500 ml, 1000 ml y Bidón PVC de 5000 ml. Mantener botella bien cerrada en un lugar fresco, alejado de la luz directa y del calor.

