



## Aceite de Oliva · Extra Virgen / Chile

### Origen

Las aceitunas utilizadas para hacer Casta 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 distintas variedades, siendo las principales Frantoio, Arbequina, Pendolino, Picual, Liguria y Racimo, lo que origina su sabor característico.

### 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 Pieralisi.
- **Acidez Máxima:** 0,2%

### Notas de Cata

- **Frutado:** Olivas frescas maduras.
- **Color:** Amarillo.
- **Sabor:** Aceitunas frescas maduras con sabor a frutos secos. Levemente amargo y picante.
- **Aroma:** Olivas frescas maduras.

### Sugerencias de Servicio

Casta permite disfrutar del buen vivir, de forma feliz y sana, elevando cualquier preparación culinaria.

- Ideal para aderezar ensaladas verdes, tomates y vegetales frescos.
- Mariscos y pescados cocinados con mayor complejidad.
- Para platos calientes, masas y frituras. Muy versátil.

### 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 transparentes de 250 ml, 500 ml, 1000 ml, Latas de 3000 ml y Bidón PVC de 5000 ml. Mantener botella bien cerrada en un lugar fresco, alejado de la luz directa y del calor.

