

CASTA Aceite de Palta Extra Virgen

Origen

El **Aceite de Palta Extra Virgen** es producido en extracción en frío desde la pulpa madura de la palta Hass chilena. Originalmente de Centro América, la palta ha sido descrita como el fruto de los reyes, y Chile es el productor líder. Producidas en un excelente clima en la Región Central, las paltas chilenas son de una calidad excepcional.

Las paltas Hass usadas por TerraMater para el **Aceite de Palta Extra Virgen** son cuidadosamente seleccionadas por los productores con más experiencia del área.

El **Aceite de Palta Extra Virgen** TerraMater es libre de cualquier intervención genética y no contiene químicos ni ingredientes o aditivos.

Características

Aceite de Palta	Extra Virgen
Período de Cosecha	Noviembre 15 a Diciembre 15
Método de Cosecha	Manual
Método de Extracción	Extracción en Frío
Color	Verde Oscuro
Acidez Máxima	0.45 %
Almacenamiento	Guardar bien cerrada en lugares frescos, lejos de la luz directa y el calor.

Notas de Cata

Aceite joven con un delicado sabor a palta y notas suaves a nuez.

Complementar con

- Todo tipo de comidas mediterráneas.
- Excelente para dorar carnes y saltear vegetales, ya que es muy resistente a altas temperaturas y no alcanza a quemarse (255°C / 490°F).
- Altamente recomendado para ensaladas, pastas y carnes grilladas.
- Su suave sabor aumenta los sabores de cualquier plato.

