

UNTELLA

Aceite de Oliva Untable / Chile



Origen

Disfruta de las bondades del Aceite de Oliva extra virgen de forma auténtica. De origen vegetal, Untella es un producto innovador y natural. Las aceitunas utilizadas 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. Variedades de oliva que le componen: Racimo, Empeltre, Liguria, Santa Emiliana, Escolana y Sevillana.

Notas de Cata

- **Frutado:** a Aceite de Oliva y manteca de cacao.
- **Color:** Amarillo claro.
- **Sabor:** a Aceite de Oliva y toques de cacao.
- **Aroma:** se siente aroma a cacao, y levemente a Aceite de Oliva.

Sugerencias de servicio

Un producto diferente, recomendamos usar nuestra Untella como les sea más entretenido y fácil. Para aliños, preparaciones de verduras al horno, para reemplazar el Aceite de Oliva convencional en preparaciones calientes, incluso en aperitivos. La manteca de cacao aporta una consistencia muy agradable además de un aroma y sabor únicos.

Beneficios

Una cucharada de Untella Casta tiene menos calorías que una cucharada de aceite y aporta ácidos grasos esenciales como Omega 6, vitamina E y diversos antioxidantes. Beneficiosa para el corazón y el hígado ya que regula el colesterol, combate diabetes y protege nuestro cerebro contra el deterioro cognitivo.

Ingredientes

Producto 100% natural sin preservantes ni colorantes. Compuesto de Aceite de Oliva Extra virgen y manteca de cacao desodorizada.

Presentación

Frasco de vidrio de 400 gr.
Untella se mantiene sólido a temperaturas bajo los 25°C aprox. En caso de que pierda su textura sólida, al refrigerar el producto vuelve a su textura original.