



Petralia

Aceite de Oliva · Extra Virgen / Chile

Origen

Extraído de olivos de variedad Racimo, nativa de Chile, Petralia nace de los 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. Reconocido internacionalmente como uno de los mejores Aceites de Oliva del mundo, siendo cuatro veces ganador del premio Sol D'Oro en Verona, Italia. También con el mejor puntaje en la guía de aceite más prestigiosa, 98 puntos en Flos Olei 11 años seguidos.

Características

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

Notas de Cata

- **Frutado:** Medio.
- **Color:** Verde en el momento de la extracción, evolucionando a un dorado intenso.
- **Sabor:** Este aceite joven fresco y afrutado ofrece notas de hierba recién cortada, tomate verde y plátano. Con el tiempo mantiene sus notas herbales, amargas y ligeramente picantes.
- **Aroma:** Herbáceos.

Sugerencias de Servicio

Petralia permite disfrutar del buen vivir, de forma feliz y sana, elevando cualquier preparación culinaria. Recomendamos su uso en ensaladas y vegetales crudos o cocidos frescos de primavera. Excelente con pescado a la parrilla, ideal para hornear y para resaltar el sabor de papas fritas y carnes.

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 oscuro de 250 ml y 500 ml.
Mantener botella bien cerrada en un lugar fresco, alejado de la luz directa y del calor.

