

# Aceite GOURMET

LA SAL, EL ACEITE Y EL VINAGRE SON TRES PRODUCTOS BÁSICOS DE LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA. LA SAL L'HIMALAYEN, EL VINAGRE DE MÓDENA Y EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA HACIENDA IBER, SON LOS PRODUCTOS QUE HEMOS ESCOGIDO EN ESTA OCASIÓN, TRES LUJOS QUE OFRECERÁN A SU MESA EL EXQUISITO SABOR DE LA CALIDAD.

El oro líquido. El placer más deseado de la gastronomía. Con múltiples usos y, en este caso, de una calidad suprema. Hacienda Iber presenta un aceite extra de diferentes partidas de Arbequina, Arbosana y Frantoio, un aceite "redondo".

Con un aroma "frutado intenso, fresco y limpio, muy complejo, caracterizado de amplias notas vegetales de alcachofa, tomate verde, manzana, almendra amarga y aromas frescos de menta y romero". Se recomienda en carnes rojas a la plancha, carpaccio o tartar de atún o carne, sopas vegetales, quesos frescos o curados, ensaladas de tomate, pescados, pastas y arroces.

La producción de este aceite es limitada, realizada con diferentes periodos de cosecha que resaltan sus características. #

