

AOVE LOVERS

AL ALMA DEL OLIVO CORNICABRA ECOLÓGICA

“Por ser la variedad autóctona de la zona”

ZONA DE PRODUCCIÓN

Toledo,
Término municipal de La Guardia.

ALTITUD

650 m.s.n.m.

VARIETADES

Cornicabra

PERÍODO DE RECOLECCIÓN

Segunda quincena de Octubre.

AROMA:

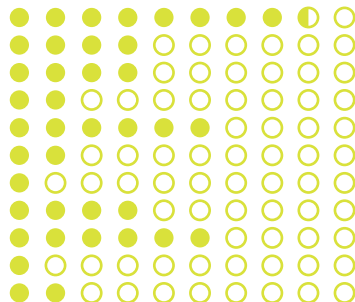
Presenta un aroma a aceitunas verdes, manzana, cáscara de plátano verde y hierba recién cortada.

SABOR:

Amargo y ligeramente picante al final, hojas verdes, rúcula y aceitunas verdes.



FRUTADO
AMARGO
PICANTE
RÚCULA
VERDE HIERBA
DULCE
ALMENDRAS
MANZANA
PLÁTANO
FRUTOS SECOS
HOJA DE OLIVO



ARMONIZA CON...

carnes rojas y blancas, ensaladas, platos de cuchara, verduras cocidas, pescados al vapor y al horno poco salados.



CARNES
ROJAS



CARNES
BLANCAS



ENSALADAS



VERDURAS
PLANCHA



PESCADOS
HORNO



SOPAS

Se clasifica dentro de los aceites frutado medio complejo amargo.