

AOVELOVERS

OHSADE

Desde su creación la cooperativa de viver promueve el mantenimiento de la agricultura tradicional y reivindica el sabor del territorio, garantizando un paisaje bien conservado y una renta digna para el agricultor

ZONA DE PRODUCCIÓN

Viver (Alto Palancia) Castellón

ALTITUD

560 msnm

VARIETADES

Serrana de Espadány Arbequina ecológica

PERÍODO DE RECOLECCIÓN

Octubre

AROMA

Frutado de aceituna en envero con matices frutales a manzana tomate y ligero plátano, almendrado y las características hierbas aromáticas de la Serrana de Espadán

SENSACIÓN BUCAL

Entrada agradable en boca, picantes y amargos muy suaves con un gusto frutal y herbáceo con notas de cáscara de plátano y postgusto almendrado persistente.

COOPERATIVA DE VIVER

Agricultura Mediterránea 360°

Desde su creación la cooperativa de viver promueve el mantenimiento de la agricultura tradicional y reivindica el sabor del territorio, garantizando un paisaje bien conservado y una renta digna para el agricultor



ARMONIZA CON...

Ternera estofada con patatas, pollo a la cerveza. Marmitako.
Judías verdes salteadas. Risottos de puerro, pera y azafrán.
Parrillada de verduras. Salsa bechamel. Canelones de jamón con champiñones. Pasta carbonara. Yogures con frutos rojos.
Platos típicos de Viver como bollas de tocino, sardina de bota y tortas de nueces. Marida con vino blanco joven Chardonnay.



Frutado complejo amargo delicado.