



Jumilla. Spain



Arbequina 100%



250 y 500 ml.



1/2, 2 y 5 L

Aceite de Oliva Virgen Extra EMI

EMI. Extra virgin olive oil

Aceite de oliva de calidad superior, obtenido directamente de aceitunas y solo con procedimientos mecánicos.

La recolección de la oliva se realiza no estando esta demasiado madura para que la intensidad aromática y la frutuosidad del aceite aumente. Y el proceso de transformación se realiza sobre 24° para garantizar la permanencia de aromas y frutas en el aceite.

La arbequina es una variedad de aceituna que ofrece aceites delicados y elegantes. Por su suavidad, es ideal para utilizar en crudo como aliño y muy adecuado como aceite de cocina.



Viña Elena
BODEGAS



The oil is extracted using the 'Cold Press' extraction method which means that the oil is obtained via mechanical processes only.

The entire process is carried out at below 24°C which guarantees that the aromas and properties of the fruit are preserved in the final product; a process that not only safeguards the oil's natural aromas but also its internationally recognised health benefits.

Due to its exceptional mildness, our Extra Virgin Olive Oil is ideal with salads and is especially good for frying owing to its high smoke point and stability when heated at high temperatures, making it suitable for re-use several times over for frying.