Los beneficios de consumir aceite ecológico Noblezza (Gastronomía)

29, mayo

Son muchos los beneficios del consumo de aceite de oliva virgen extra. Sus propiedades lo han convertido en el protagonista indiscutible de la dieta mediterránea y en la prevención de muchas enfermedades. A los beneficios que aporta el consumo del llamado oro líquido, el mérito del**Aceite de Oliva Virgen Extra Noblezza** es que hemos sabido aprovechar la excelente calidad de la **oliva arbequina** que se cultiva en las fincas de la Masía Santa Elena y San Agustín y combinarla con un **cultivo ecológico**.

La **producción** del aceite Noblezza respecto de otros aceites es que se realiza respetando el medio ambiente y conservando la fertilidad de la tierra sin el empleo de ningún tipo de producto tóxico en ninguna de sus etapas.

Un adecuado manejo del olivar ecológico requiere ausencia de contaminación del suelo y de las capas freáticas debido al no uso de plaguicidas. Al no tener relaciones químicas con otras sustancias, conserva todo el sabor, los aromas y las vitaminas de la fruta. A ello se suma el olor, sabor y color de la variedad Arbequina, la mejor en cuanto a calidad organoléptica. El aceite Noblezza tiene un bajísimo grado de acidez.

El proceso de recolección y elaboración también es un valor añadido a nuestro aceite. Seleccionamos el fruto en su grado óptimo de madurez, realizamos la recolección manual y nuestro aceite es siempre de la primera prensada en frío, obteniendo únicamente la flor del aceite.

El resultado de todo este proceso es un aceite de oliva virgen extra ecológico de sabor y olor impecable que se puede adquirir en nuestra Finca Santa Elena y Finca San Agustín durante todo el año. Un elegante y saludable regalo para llevarte después de disfrutar de una especial estancia.

Comentarios