

Denominació d'Origen

Oli de l'Empordà

Varietats

Argudell 100 %
Varietat tradicional de l'Empordà

Tipus d'Ampolla

Oslo, cilíndrica, color blanc, de 50 cl.

Producció

6,000 ampolles

Elaboració

Elaborat a partir de olives collides al seu punt just de maduresa, directament de l'arbre i seleccionades.

L'oli s'ha obtingut de la primera extracció en fred, per procediment mecànic.



“ **El Molí de Perelada recull l'essència de l'Empordà. El resultat és un oli mediterrani que reflexa els aromes dels seus paisatges.** ”

Nota de tast

Color verdós nítid i brillant. L' aroma és neta, de la pròpia fruita amb matisos vegetals.

Sabor de natura, tot recordant la gebrà de bon matí, amb un final lleugerament picant que desperta els sentits.

Suau, greixós i dolç en boca. Presenta un bon equilibri gustatiu.

Gastronomia

Per a la conservació de les seves característiques organolèptiques i dels seus components beneficiosos per a la salut, es millor fer-lo servir en cru o cuinar-hi sense arribar al punt d'ebullició.

**EL MOLÍ DE
PERELADA**

