



ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN ERCAVIO

Ecológico

D.O. Montes de Toledo

Nuestro aceite proviene de aceitunas de la variedad Cornicabra, autóctona de la zona de Toledo.

Los olivares son centenarios y de secano con muy bajo rendimiento.

Las aceitunas se recolectan a mano en el mes de diciembre.

Tras una rigurosa selección, las aceitunas se prensan suavemente en frío y se envasa el aceite sin filtración.

El aceite Ercavio no lleva ningún aditivo ni conservante.

Bajo en acidez, aromático, afrutado y persistente, es el acompañante ideal de pan, todo tipo de ensaladas, arroces, pastas, pescados y carnes.

Aunque envasamos en botella oscura para garantizar su máxima protección, recomendamos evitar la luz solar directa y el calor excesivo.

Se necesitan 7.5 kilos de aceitunas para elaborar 1 litro de aceite.

Por su tratamiento natural el aceite puede sedimentar.