Jugo de Oliva

# Proč my?

Chuť, která nelže.

**Bez závlahy**

Olivovníky odkázané na přirozený déšť.

**591 m n. m.**

Horský původ ze Sierra de las Nieves.




**Skalnatá půda**

Olivové háje na skalnatých svazích.

**Sklizeň v enveru**

Dřívější sběr při změně barvy oliv.

**Lis za studena**

Šetrné zpracování pro zachování vůně.

**Odrůda Zorzaleña**

Vzácná místní odrůda. Osobitý charakter.

Acidita 0,36 %

**Šetrné zacházení s olivami.**

Ukazatel kvality, nikoli kyselé chuti.
Limit pro extra panenský olej je 0,8 %.

**Poznejte náš příběh**

jugodeoliva.com

Instagram @jugodeoliva