

TRESPUERTAS VIEJO

SABOR Y SALUD

El Aceite de Oliva Virgen Extra Trespuertas Viejo conjuga todo el sabor y el encanto de tradiciones milenarias con un enfoque de comercialización atractivo para el consumidor. El nombre de este aceite originario de Jaén, corresponde al nombre de la finca propiedad de la empresa OLIFE S.A. situada en el término municipal de Úbeda. Trespuertas Viejo pretende llegar hasta sus clientes a través de tres premisas básicas: la primera, presentar un aceite de oliva virgen extra de calidad; la segunda, destacar los beneficios que supone para la salud la variedad picual y, por último, ofrecer al consumidor una buena relación calidad-precio. Desde el punto de vista físico-químico, el aceite de oliva virgen extra de la variedad picual tiene el índice más alto de polifenoles de todas las variedades de olivo existentes. Los polifenoles son un componente natural de este aceite que actúa como un potente antioxidante, otorgando un característico sabor ligeramente amargo, no sólo fruto del alto contenido en polifenoles sino también por presencia de vitamina E. Además, la picual contiene otros nutrientes esenciales para el organismo, tales como las vitaminas A, D y K y ácido oleico monoinsaturado, presente en un alto contenido,



Para más Información:
Tel y Fax.: 953 234 398
comercial@trespuertasviejo.com
www.trespuertasviejo.com

do, —y muy importante en la prevención de enfermedades cardiovasculares al contribuir de manera fehaciente en la reducción del nivel de colesterol—. Frente a otras variedades, la picual tiene un bajo contenido en ácido linoleo, convirtiéndose así en el aceite más estable que existe; lo que significa un mayor período de vida y un excelente comportamiento frente al uso térmico en cocina. Almacenado en condiciones ambientales adecuadas este aceite conserva sus características durante más de 2 años.

El aceite picual virgen extra Trespuertas Viejo brinda a sus clientes todas estas excelencias junto a unas magníficas cualidades organolépticas, que hacen de él un aceite de personalidad especial, con matices sensoriales que recuerdan a la madera verde, a la higuera, al tomate y al verde hoja. Atributos positivos como el amargo, el picante y la astringencia se encuentran totalmente equilibrados, confiriendo al aceite una serie de sensaciones que, en conjunto, producen un efecto agradable y armonioso capaz de satisfacer a los paladares más exigentes, sin olvidar tampoco, su notable estabilidad, consecuencia directa de su composición en antioxidantes naturales. ■