

aceites
escario

C
A
T
Á
L
O
G
O

E

El de siempre. desde 1945



“el de siempre”

Aceite de Oliva Virgen Extra

Extraído en frío en primera prensada.

AOVE con un perfil organoléptico muy equilibrado con aroma frutado y ligero toque de fruta madura, muy fresco en boca.

Coupage de variedades autóctonas como Verdeña principalmente, con Arbequina, Negral y Picual.

Ideal para la cocina diaria ya que satisface las más exigentes demandas por su alta versatilidad en su uso.



El de siempre, desde 1945

“el de siempre”

Formatos

25 l. / 5 l. / 3 l. / 2 l. / 1 l. / 500 ml. / 250 ml.





monovarietal arbequina

Aceite de Oliva Virgen Extra

De calidad superior elaborados con aceitunas de la variedad Arbequina de temprana recolección y extracción en frío, que le otorgan unas características y sabor inigualable.

Muy equilibrado en boca y afrutado con una gran fragancia y un verde herbáceo, algo de amargo y picor.

Atributos específicos a hierba cortada.



monovarietal arbequina

Formatos

750 ml.
500 ml.
250 ml.





monovarietal picual

Aceite de Oliva Virgen Extra



De calidad superior elaborado con aceitunas de la variedad Picual de temprana recolección y extracción en frío, que le otorgan unas características y sabor inigualable.

Aceite de fuerte personalidad con un sabor afrutado y fragante con fuerte atributo picante y algo de amargor.

Atributos específicos a hierba cortada y manzana.



monovarietal picual

Formatos

750 ml.
500 ml.
250 ml.





monovarietal verdeña

Aceite de Oliva Virgen Extra

De calidad superior elaborado con aceitunas de la variedad Manzanilla de temprana recolección y extracción en frío, que le otorgan unas características y sabor inigualable.

Afrutado fragante, muy suave al paladar. Connotación a verde, amargo y picante.

Atributos específicos a almendra y tomate.



monovarietal verdeña

Formatos

750 ml.
500 ml.
250 ml.





“Los Molinos” premium

Aceite de Oliva Virgen Extra PREMIUM



Aceite de Oliva Virgen Extra **Premium** de aceitunas cuidadosamente seleccionadas por Aceites Escario para un cuidado exquisito en el momento de la extracción, a una muy baja temperatura manteniendo al máximo los aromas y sabores de las aceitunas elegidas.

Intenso frutado con algo de picante y un amargor muy intenso y persistente.

Ligero sabor a manzana y fuerte verde herbáceo, muy fluido en boca con algo de astringencia.

Connotaciones a almendra e higuera.



“Los Molinos” premium

Formato

500 ml.





aceites escario

Km. 10, Ctra. A1227.
22141 Loscertales (Huesca) [E]
T. 974.262.007 - info@aceitesescario.com
www.aceitesescario.com