



ALTARIUM

Comunicación

Agrícola Gómez de las Heras. Otero (Toledo). www.altarium.es

Elaborado bajo los estrictos requisitos de la agricultura ecológica regulados por la Unión Europea

Sale al mercado Altarium, un aceite *gourmet* para los paladares más exigentes

18.12.'16.- Agrícola Miguel Gómez de las Heras, una empresa dedicada a la agricultura desde hace cuatro generaciones, acaba de sacar al mercado Altarium, una aceite de oliva virgen extra ecológico de la variedad Cornicabra, que nace con el objetivo de situarse entre los mejores aceites del mercado.

Altarium se elabora con la aceituna procedente de olivares cultivados bajo los exigentes requisitos de la agricultura ecológica regulados por la Unión Europea, que prohíben la utilización de productos químicos con el objetivo de respetar el entorno natural de la finca y conservar intactos el sabor y el aroma del fruto del que proceden.

Se trata de un aceite de oliva virgen extra de la máxima calidad, elaborado con las aceitunas obtenidas de la perfecta combinación de olivos centenarios con otros más jóvenes. Su carácter monovarietal, elaborado exclusivamente con aceitunas cornicabra, le confiere unas excelentes características organolépticas, con alto contenido en ácido oleico y en polifenoles totales, lo que proporciona a este aceite una elevada estabilidad.

En el paladar Altarium se presenta frutado y aromático, con delicados sabores almendrados y con un notable equilibrio entre el dulce a la entrada, amargo a hojas verdes y el picante de intensidad media. Se trata de un aceite de oliva virgen extra llevado a la máxima expresión en todos los sentidos, tanto en el cultivo como en la esmerada elaboración, lo que le convierte en una auténtica delicia *gourmet* para los paladares más exigentes.

Más información y venta en www.altarium.es