

MARIA

de la 

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

MARIA DE LA O - SELECCIÓN GOURMET es un Aceite de Oliva Virgen Extra que está elaborado a partir de un coupage de aceitunas de la variedad Picual y de la variedad Arbequina cosechadas muy temprano para conseguir un aceite muy afrutado y complejo.

MARIA DE LA O es una Aceite de Oliva Virgen Extra de gran intensidad aromática y en boca es de sabor muy sabroso y suave a la vez.

MARIA DE LA O - SELECCIÓN GOURMET is an Extra Virgin Olive Oil elaborated from a coupage of olives of the varieties Picual and Arbequina harvested very soon to get a very fruity and complex olive oil.

MARIA DE LA O is a very intense aromatic Extra Virgin olive Oil and in mouth is very tasty and soft.

ACEITE DE OLIVA DE CATEGORÍA
SUPERIOR OBTENIDO DIRECTAMENTE
DE ACEITUNAS Y SÓLO MEDIANTE
PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS

SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL
OBTAINED FROM OLIVES AND
SOLELY BY MECHANICAL MEANS

FORMATO: 500 ml
PRESENTACION: Caja 6 botellas

FORMAT: 500 ml
PRESENTATION: 6 bottles cases



Aceites María de la O

Casas de lo Alto SL
C/ Colón, 28 - 13.700 Tomelloso (Ciudad Real)
Tel: +34 630 56 50 00 - info@aceitesmariadelao.com
www.aceitesmariadelao.com