



Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico

Desde ISUL, una empresa familiar comprometida con la agricultura ecológica, nace este aceite de oliva virgen extra ecológico (AOVEE), fruto del trabajo en su finca El Cascajo, situada entre el monte Yerga y el río Ebro, en Alfaro (La Rioja). Se trata de un paraje de suelo calizo y poco profundo, ideal para obtener un aceite de alta calidad, equilibrado y auténtico.

Este AOVEE reúne todas las propiedades saludables, organolépticas y culinarias propias de los grandes aceites. La aceituna se moltura inmediatamente tras su recogida, el proceso se realiza en frío, y el producto se almacena en condiciones óptimas para garantizar su conservación.

Composición

100% aceite de oliva virgen extra ecológico, sin filtrar, lo que permite conservar toda su intensidad de sabor y aroma. Pueden aparecer posos naturales (pequeñas partículas de oliva y agua vegetal) en el fondo del envase.

Presentación

– Lata metálica de 5 litros, práctica para consumo frecuente o uso profesional.

Recomendaciones de uso y conservación

- Consumir en un plazo adecuado tras la apertura.
- Almacenar en lugar oscuro, fresco y alejado de olores fuertes.
- En condiciones frías puede solidificarse; al recuperar la temperatura ambiente, vuelve a su estado natural sin perder propiedades.

ISUL elabora este aceite con respeto por el entorno, la tradición y la salud, ofreciendo un producto ecológico de alta gama con prestigio reconocido en el sector.