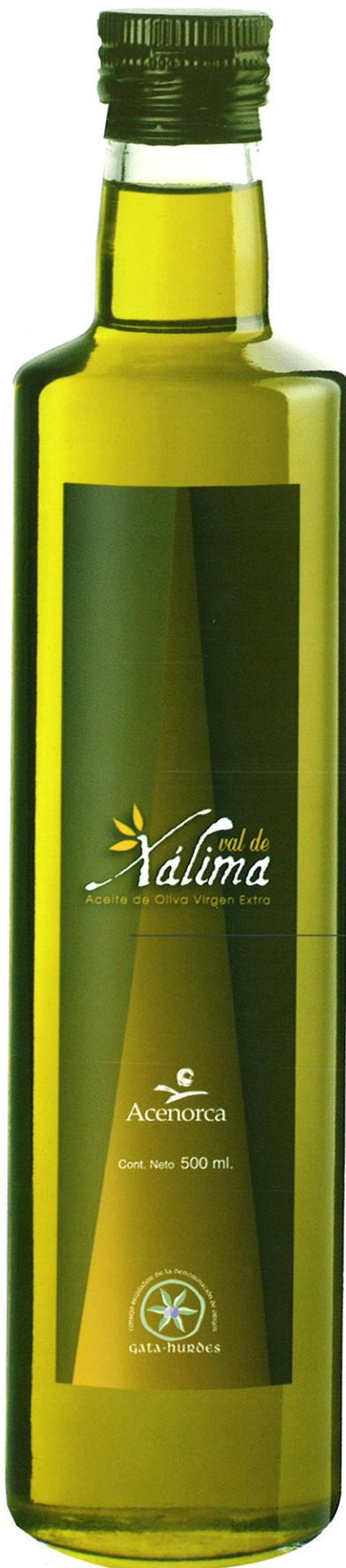




aceites
oils



www.acenorca.es



El aceite de la variedad Manzanilla Cacereña se caracteriza por un frutado o aroma agradable y equilibrado, que recuerda a hierba recién cortada, a manzana, a plátano y a tomate verde, el sabor es dulce y da una sensación natural y armoniosa, apreciables por los paladares más diversos de las diferentes culturas culinarias. En definitiva, es un zumo de frutas, saludable, fino y delicioso, del que su consumo en crudo resulta un verdadero placer. Por otro lado, en las frituras mantiene una duración importante de sus cualidades y el sabor que transmite a los alimentos da fe de porque, quien tiene el placer de probarlo, se enamora de este elixir mediterráneo.

El Certificado del Consejo Regulador Gata-Hurdes, y la identificación única de cada unidad envasada, garantiza el Origen del producto y la ubicación de la Industria transformadora, para lo que han de cumplirse en todo el proceso unos estrictos controles, esta Denominación está reconocida por orden Ministerial del 18 abril de 2001 y publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea en el REGLAMENTO (CE) N° 148/2007 DE LA COMISIÓN el 15 de febrero de 2007.

This Manzanilla Cacereña olive oil is distinguished by its fruitiness and pleasant, balanced aroma, redolent of new-mown grass, apple, banana and green tomato; its sweet flavour transmits a natural, harmonious sensation that may be appreciated by the most diverse palates from every type of culinary culture. In short, it is a healthy, delicate, exquisite fruit juice, which in its natural state is a truly pleasurable taste experience. Furthermore, when used for frying, it maintains its qualities for a long time, and the flavour it gives to food shows why anybody who has the pleasure of trying it falls in love with this Mediterranean elixir.

The Gata-Hurdes Regulating Council Certificate, and the unique identification of each bottle, guarantees the Origin of the product and the location of the Processor, with the entire process being strictly controlled. This Designation is recognised under a Ministerial Order dated 18 April 2001 and published in the Official Journal of the European Union in COMMISSION REGULATION (EC) No. 148/2007 of 15 February 2007.



aceites
oils

presentación
formato
packaging



www.acenorca.es

marca
brand



formato
packaging

500 ml x 12 unid. / cajas de 6 l
500 ml x 12 units / boxes of 6 l

envase
bottle

cristal

glass

características
characteristics

Variedad Manzanilla Cacereña
certificado por el Consejo Regulador de
la D.O. Gata-Hurdes.

Manzanilla Cacereña variety with
Gata-Hurdes Regulation Council
Designation of Origin.

Acenorca, SCL. Aceitunera del Norte de Cáceres
P.I. de Montehermoso, Fase 2, Parcela 33 - 10810 Montehermoso (Cáceres - España)
Tel.: (+34) 927 430 343 • Fax: (+34) 927 430 490
E-mail: info@acenorca.es