



Toda historia
tiene un inicio,
y la nuestra
comienza en la
Patagonia.

Sobre las bardas del río Neuquén, rocosa estepa, constante viento, rigor climático y tierra roja dan lugar a la auténtica expresión de nuestros olivares, con sabores tan únicos como naturales.



Inizio

PATAGONIA • ARGENTINA

Nuestras olivas son recogidas en verde para mantener una alta concentración de polifenoles y antioxidantes, ayudando a conservar de forma natural la calidad en la materia prima.

Inizio Arbequina es un aceite de oliva aromático y suave, con un sabor que contiene matices a tomate, almendra verde, y un agradable aroma a plátano.



PRESENTACIÓN

Botella de vidrio de 500ml.



VARIEDAD

Hecho con olivo 100% arbequina.



COSECHA

A máquina, en abril y mayo.



ORIGEN

Neuquén, Patagonia Argentina.

FRUTADO



AMARGOR



PICOR



ACIDEZ

Promedio 0,1%. El Aceite de Oliva debe contener menos de 0,8% para clasificar como Virgen Extra.

Elaborado en

 ESTABLECIMIENTO
LOMA DE LA PAISANA



SUD AMERICA KOSHER
Sup. Rab D. Faour