Toledo

Primera cosecha

XtríSiMo de DINTEL

Oro viejo fruta fresca!

www.aceitestoledo.com

Rev. 1

XtríSiMo el Primera Cosecha de DINTEL

El Dintel Xtrísimo Primera Cosecha es un aceite de oliva virgen extra de categoría superior elaborado por Aceites Toledo tras años de experiencia en el estudio del comportamiento anual de las cosechas olivícolas y las principales variedades actuales de aceituna de Castilla La Mancha -cornicabra y arbequina- en un coupage de auténticos maestros aceiteros.

Una auténtica obra de arte del equilibrio, un aceite muy especial de producción limitada para disfrute de los paladares más exigentes.

XtríSiMo
el Primera Cosecha de DINTEL

Oliva Virgen Extra
Suma de Selecciones
de Primera Cosecha

Cosecha 2008-2009

Cosecha 2007-2008

Cosecha 2006-2007

Extraordinario resultado del mejor equilibrio natural obtenido con aceites seleccionados en la Primera Cosecha de las variedades Cornicabra y Arbequina.

Toledo

XtríSiMo el Primera Cosecha de DINTEL

Aceitunas *cornicabra* (izda) y *arbequina* (dcha).

Un aceite de Primera Cosecha, entendiendo por tal la selección de diferentes partidas de aceituna para su molturación en los primeros días de recolección, pues es justamente en este momento, una vez observado el estado idóneo de las aceitunas, cuando se pueden optimizar la calidad del fruto y su proceso en almazara.

Un aceite elaborado con dos variedades de aceituna complementarias, como son la arbequina y la cornicabra. Aportando calidades características muy distinguibles la una de la otra, el coupage desarrollado por Aceites Toledo es una formulación porcentual resultante del análisis de las cualidades organolépticas de las diferentes partidas seleccionadas por los catadores profesionales de Aceites Toledo, a quienes la compañía ha pedido un producto muy especial: el Dintel Xtrísimo de Primera Cosecha. De forma complementaria, a la potencia aromática de la arbequina, se ha sumado la estabilidad de la cornicabra, un proceso muy laborioso de cata en el que se tienen en cuenta más de 500 partidas de aceites vírgenes extra de Castilla La Mancha, aceites en muchos casos de gran nivel pero que no pueden servir para la elaboración de este regalo de la naturaleza.

XtríSiMo
el Primera Cosecha
de DINTEL

Toledo

Oro viejo, fruta fresca!

Un aceite de las tierras de Castilla La Mancha, originado en olivares de los valles y los montes de la provincia de Toledo.

Un aceite de oliva virgen extra verdaderamente excepcional, pues aúna los tres conceptos: Primera Cosecha (Arbequina cosechada en Noviembre y Cornicabra cosechada en Diciembre), Coupage específico de variedades complementarias seleccionadas (excluyendo otras variedades que no lo son, o lo son menos) y, finalmente la procedencia de Castilla La Mancha-Toledo.

Un aceite organolépticamente irreprochable, de aroma a frutos y hierba fresca, suave al paladar, sabor dulce "picant" muy equilibrado, y retrogusto entre almendrado y aguacate.

XtríSiMo
el Primera Cosecha de DINTEL

Esquema etiquetado

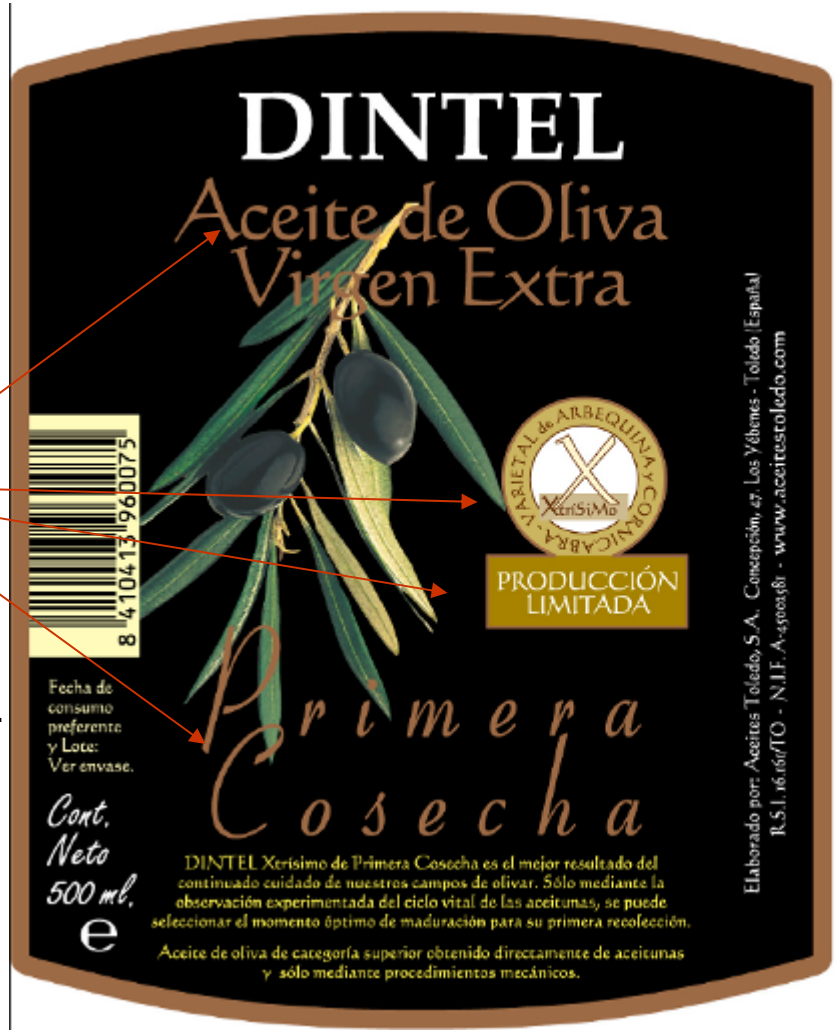
Caja 12 botellas de
500 ml con separadores

Imprimaciones en Oro

- Opciones botella dórica: clara y oscura. (*)

-Opciones cap: dorado y negro. (*)

Opción Cap Negro



(*) Según disponibilidades.

Toledo
Aceites Toledo SA

Algunas instituciones y entidades de normalización y certificación que colaboran con las empresas del grupo Aceites Toledo S.A.

VISITE NUESTRA WEB
www.aceitestoledo.com

ASAJA
Asociación Agraria Jóvenes Agricultores de Castilla-La Mancha

NORTH AMERICAN OLIVE OIL ASSOCIATION NAOOA

AGENCIA DEL ACEITE DE OLIVA

asoliva

A.N.I.E.R.A.C.

FEDETO

SEO
SEO/BirdLife

WWF for a living planet

Applus+
Systems Certification

AENOR
ER
Empresa Registrada
ER-0228/1994

MONTES DE TOLEDO
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN DE ACEITE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

CERTIFIED EQNet QUALITY SYSTEM

ECO CERT SHC

OUKOSHER.ORG
THE WORLD'S MOST RECOGNIZED AND TRUSTED KOSHER TRADEMARK

SERVICIO DE CERTIFICACIÓN SIC PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

ENAC
CERTIFICACIÓN
Nº 13/C-PR033

JAS

AGRICULTURA ECOLÓGICA

USDA ORGANIC