

Aceite de Oliva Finca Gabriel

De sabor y aroma atrayentes. Nuestro aceite se encuentra dentro de los de máxima calidad ya que posee un porcentaje inferior a 0,5 % de ácidos grasos libres y se obtiene de la primera prensada en frío de los mejores frutos del Oasis Sur del Atuel.



Aceite de Oliva
Extra Virgen de primera prensada en frío permite que no se altere la naturaleza del producto.

Olive Oil First Cold pressed extra virgin signature assures that the nature of the product has not been altered.

Olive Oil Finca Gabriel

Appealing flavor and aroma. Our oil is ranked within the highest quality oils because it has a lower percentage than 0.5% of free fatty acids and is obtained from the first cold pressing of the best fruits of the South Oasis of the Atuel.

