

ALMAZARA DE MUELA: DONDE TODO SE HACE POSIBLE

Almazara de Muela, cuenta con un **sistema único** y exclusivo que permite la **extracción del aceite sin la aportación de calor o agua al proceso**. Consiguiendo mantener todos y cada uno de los atributos del aceite. Esto se complementa con una **exigente preocupación por el daño oxidativo** que sufre el producto. Así, nuestros vírgenes extras poseen una elevada concentración en tocosferoles, fitosteroles y polifenoles, todos componentes de gran importancia nutricional.



Venta del Barón



EL PERFECTO AROMATIZADOR

Su cata nos adentra en un **frutado intenso** de aceituna verde con **notas herbáceas, hierbabuena, cáscara de almendra, plátano y manzana**. Reminiscencias a **hortalizas** tales como el **tomate y la alcachofa**. La entrada en boca es **dulce, ligeramente amargo y picante en progresión**. El retrogusto es almendrado. Muy **complejo, equilibrado y armónico** en todos sus atributos olfato-gustativos. **El mejor aromatizador** para desayunos (con pan Rústico), aperitivos, ensaladas complejas y cualquier plato para darle un sabor único.

ENTRE LOS 8 MEJORES DEL MUNDO

Desde 1998 Venta del Barón, englobado bajo la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, ha recibido **más de 60 premios de 8 países distintos**, entre los que destaca el otorgado por el **Consejo Oleícola Internacional** como **mejor aceite del mundo** y el del **Ministerio de Agricultura** como el **mejor aceite de oliva Virgen Extra de España**. Está en el top 10 de World's Best Olive Oils. Además, es utilizado por hoteles tan relevantes como el Waldorf Astoria y restaurantes como Alain Ducasse, ambos sitios en la ciudad de Nueva York.

