Lujo y exclusividad para esta navidad

Actualidad Empresarial | 10/12/2024 | 00:00

Palacio de Los Olivos, el AOVE n.º 1 del mundo, con más de 200 premios internacionales.

Hay determinadas épocas, como la última parte del año, en las que la agenda se llena de compromisos sociales y es el momento de quedar bien y de agradecer. Muchas veces, por falta de tiempo o imaginación, lo más recurrente es acudir a la cita con el vino o el postre, pero si lo que buscamos es sorprender, lo más adecuado es decantarse por el oro líquido español y optar por un AOVE premium, y más si cabe, este año.

Palacio de Los Olivos, el AOVE n.º 1 del mundo en variedad Picual por el prestigioso EVOO WORLD Ranking durante las siete últimas campañas, cuenta con tres formatos ideales para regalar:

Estuche Dúo con 2 botellas de 250 ml. de sus variedades Picual y Arberquina.

Estuche con 1 botella de 500 ml de su variedad picual.

Estuche con la botella mágnum de 1,5% con un diseño único en el mundo, en formato cava, de su variedad Picual.

¿Por qué Palacio de Los Olivos es único?

Por su calidad garantizada, es el n.º 1 del mundo:

Palacio de Los Olivos es el n.º 1 del ranking mundial de aceites EVOO World Ranking por 7º año consecutivo, gracias a la obtención después de todos estos años de más de 200 premios de prestigio internacional repartidos por todos los continentes.

Palacio de Los Olivos se ha convertido en un referente de aceite en el extranjero, corroborado por expertos catadores profesionales de todo el mundo.

Por ser un producto made in Spain y de producción sostenible:

Con cada botella de Palacio de Los Olivos estás regalando sostenibilidad económica, agraria, social y cultural, ya que se trata de un aceite de producción familiar elaborado en Almagro, Ciudad Real, en su finca Los Palacios, en singulares tierras calatravas. Sus productores han hecho de la calidad e innovación su seña de identidad al aplicar técnicas agrarias y productivas respetuosas con el medio ambiente y concienciadas con el impacto social. En sus 280 ha de olivar evitan la degradación medioambiental, aumentan la eficiencia de recursos y promueven estilos de vida sostenibles.

Por su delicioso sabor, resulta una exquisitez para el paladar:

Palacio de Los Olivos es un AOVE de genuino sabor y aromas frescos afrutados y herbáceos muy singulares y equilibrados, gracias a la recolección temprana de las aceitunas con las que se elabora; al cuidadoso proceso de extracción del aceite llevado a cabo por la familia productora que con tanto mimo cuida su campo durante todo el año; al excepcional clima manchego bajo el que crecen sus olivos y a las magníficas propiedades del suelo de origen volcánico sobre el que crecen. Se trata de un aceite afrutado, con atributos positivos de amargo y picante, y aromas verdes con notas de hierba fresca, tomatera y hierbas aromáticas, y matices de almendra, plátano, manzana y kiwi.

Por su durabilidad:

Es un regalo que perdura en el tiempo. Gracias a su excelente composición, si lo mantienes en condiciones adecuadas de conservación, sus características nutritivas y organolépticas pueden perdurar hasta dos años después de abrirse.

Es innovador y exclusivo:

Se trata de un producto de lujo, ya que sus novedosos formatos no se encuentran en otros productores, lo que hace de este AOVE un regalo único.

PVPR Magnum 38,50?€

PVPR Pack Dúo 18?€

PVPR 1 botella con estuche 12?€

De venta en El Corte Inglés, Supermercados Sánchez Romero, principales centros comerciales y olivapalacios.es

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/256239-lujo-y-exclusividad-para-esta-navidad.htm