



DE
CB

CONDE DE
BENALÚA

Alma Aove

Cultivar. Producir. Degustar.



Y
DE
B

*Desde 1954,
nuestra cooperativa olivarera en
Granada produce un aceite de oliva
virgen extra de altísima calidad, nacido
en el olivar de montaña en España.*

Una tradición que combina saber hacer,
pasión y el cuidado de cada detalle para
ofrecerte un sabor único y auténtico,
reflejo de nuestra tierra.

E
D



AMARGA Y PICA

BY CONDE DE BENALÚA



Amarga y Pica

Este aceite verde de cosecha temprana se distingue por su carácter y alta intensidad de frutado. En fase olfativa, despliega una variedad de matices que recuerdan a hoja, tomatera, manzana verde y alcachofa. En boca, ofrece una experiencia intensa pero equilibrada, con un amargor y picor prominente, aunque bien balanceado y una entrada fresca y vibrante.

Formatos disponibles

Vidrio	500 ml.
	250 ml.
	125 ml.
Lata	3L

BENALÚA



Benalúa

Este aceite es un coupage de las variedades predominantes en la región, ofreciendo matices en nariz a frutos secos, tomate y plátano. En boca, se presenta inicialmente dulce, pero sorprende con un amargor y picante de menor intensidad, pero bien compensados.

Formatos disponibles

Vidrio 750ml.

500 ml.

250 ml.

125 ml.

Lata 3L

5L



BIO



Bio

Este aceite mayoritariamente picual destaca por sus notas a hoja, tomate y matices a flor de sierra. En boca, ofrece una buena entrada con un toque picante final persistente y agradable.

Formatos disponibles

Vidrio 750ml.

500 ml.

250 ml.

Lata 3L

5L



Duque de San Pedro
DUQUE DE SAN PEDRO DE
GALATINO

Duque de San Pedro de Galatino

Este aceite ofrece una entrada dulce y aromática, equilibrando notas verdes y maduras. Su fase olfativa es compleja, comenzando con papilla de fruta y evolucionando hacia matices de frutos secos como almendra y nuez, junto a cáscara de plátano. Es delicado, armonioso, con picante elegante y final fragante.

Formatos disponibles

Vidrio 500 ml.
250 ml.



Olivar del Sur

Este aceite presenta matices a tomate y frutos secos. En boca, comienza con una entrada dulce que se transforma en un picante final.

Formatos disponibles

Lata	3L
	5L



¿Hablamos?

TE ESCUCHAMOS
+34 682 390 990

ESCRÍBENOS
david.diaz@condebenalua.com

CONÓCENOS
www.amargaypica.com

