



Nombre: Cocina Ligera.
Tipo de Medio: Revista Gastronomía
Fecha: Número 115 Febrero de 2009

Periodicidad: Mensual
Sección: Nuevas Ideas
Página: 19

OLIVA VIRGEN EXTRA

Ocal

De **Aceites Valderrama**, una empresa de los Montes de Toledo que presume de tener la almazara tan cerca del campo que de aceituna a aceite transcurre poquísimo tiempo. Va fenomenal sobre el membrillo de Santa Teresa...
Aprox. **5 €**

Primer Día de Cosecha

Es el primer aceite de la primera cosecha de **Castillo de Canena**, con dos variedades, arbequino y picual, y una edición limitada de 20.000 botellas. En esta ocasión, la botella está diseñada por el especialista en idear joyas Joaquín Berao. Desde **9 €**

ESTEPA VIRGEN

Aceite de la marca **Oleoestepa** y amparado por la **Denominación de Origen Estepa**. Las aceitunas han sido recolectadas en noviembre, cuando están en el envero (entre verde y morada), y así sale un aceite verde intenso que en nariz destaca por su olor a hierba cortada y a frutas, con matices siempre verdes en boca. **10 €**

