

Arte de Vivir

MAGAZINE

Personajes

Javier Gutiérrez
Lauren Hutton
Javier Sierra
Jesús Carmona
Carme Ruscalleda
Luis Medina

Especial
TECNOLOGÍA

Telefonía • 'Laptops'
Videojuegos • TV
Smartwatch
Robótica • Sonido

elige tu look

#yosoystylista

@lorealhair

Por Jon M. Rhode



Atrapa todo el Placer

LISTOS PARA CELEBRAR

Sabemos que el aceite de oliva es uno de los productos más saludables y sabrosos y que si es 'virgen extra' estamos ante la mejor calidad posible del mismo. Pero, ¿cómo elegiremos el mejor? ¿Cuál será más de nuestro gusto? Nuestra propuesta es la siguiente...

El chef donostiarrá, poseedor de ocho estrellas Michelin, Martín Berasategui, y El Jardín de Almayate, con más de 5.200 hectáreas de superficie de cultivo de olivar o cítricos entre otros, se han unido para lanzar al mercado un Aceite de Oliva Virgen Extra firmado por Martín Berasategui. Bibelo es un aceite de oliva virgen extra de arbequina con sabor dulce y notas frescas. & Porque muchas veces en lo sencillo está el mejor regalo, en Dehesa El Molinillo han preparado un pack para regalar con su aceite de oliva virgen extra 100% Cornicabra único, con una botella de reserva de familia y otra de tradición por 21,80€. Dos joyas para acompañar cualquier plato. & Llega la mejor versión del aceite Aubocassa, la añada 2017/2018, un aceite equilibrado, de aroma limpio y transparente. PVPR.19€. www.aubocassa.com & Abbae de Queilles uno de los mayores referentes del Aceite de Oliva Virgen Extra Español de alta calidad, es un AOVE ligero, complejo, de agradable intensidad y delicadamente equilibrado.





PVPR.20 €. www.aubocassa.com & Finca La Torre presenta un pack con dos monovarietales, uno de Hojiblanca y otro de Arbequina: One Organic Hojiblanca y One Organic Arbequina, y que ahora se presentan juntos en un pack de excepción. PVPR. 35 €. www.aceitefinalatorre.com. & Casa de Alba Reserva Familiar es un picual 100% producido en El Carpio. Un aceite muy frutal y armónico en las percepciones. PVPR. 15 €. & La Hacienda de Isabel ha decidido elaborar dos aceites únicos: el Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad Picual, obtenido de una recolección manual en cultivos tradicionales y el Aceite de Oliva Virgen Extra Variedad Arbequina, de la aceituna recolectada con la misma maquinaria que recolecta la uva movida por tractor. www.lahaciendadeisabel.com. & Montsagré Selección Familiar, estuche mixto 2 botellas, 250 ml. PVPR. 73,50 €. & Verde Esmeralda, aceite virgen extra edición Premium, 100 % Picual. dulce, medianamente amargo y algo picante. Muy equilibrado. PVPR. 24 €. www.verdesmeraldaolive.com & Morellana Picuda, aceite de oliva virgen extra de Luque (Córdoba) monovarietal de aceituna Picuda. Botella de cristal pintada en blanco. 500 ml, PVPR. 18.90 €. morellana.es & Caviaroli drops. By Albert Adrià picantes. Están elaboradas con chili Chipotle y dan un toque picante muy agradable y complejo que evoluciona en boca: sabores y picor de menor a mayor intensidad, sin aristas, con delicadeza. PVPR 12€. www.caviaroli.eu & Pago de Espejo es un aceite con un equilibrio perfecto y complejo que resulta de una gran armonía. La variedad picual se caracteriza por una intensidad mayor de sabor que otras variedades de aceituna. La botella es pintada y serigrafiada, aportando elegancia, distinción y autenticidad. 500 ml, PVPR. 10.50 €. pagodeespejo.com

