



EST. **GRAN** 1906  
**LAUR**

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ULTRA PREMIUM



Seleção das melhores olivas da região combinadas em um aceite único e irrepetível.

Cada recoleta para este aceite se extrai de um jeito manual e delicado para proteger o fruto

As aceitunas para o GRAN LAUR, São obtidas da fazenda Cruz de Pedra, onde as Oliveiras tem mais de 80 anos, em uma distribuição tradicional de plantas de copo alto cuja única opção de fazer a coleta é com as mãos. Atualmente esta fazenda está em transição de certificação orgânica, já que desde vários anos cultiva-se sem acrescentar nenhum tipo de agrotóxicos, inseticidas ou fertilizantes estranhos à mesma natureza de uma cultura tradicional e natural.

É escolhida as melhores aceitunas Arauco num ponto de maturidade muito cedo para um azeite superior, inferior a 0,19% e valores de acidez organolépticos muito acentuadas. É um azeite que é geralmente usado para levar misturas e dar carácter a óleos sem agressividade que pela primeira vez na Argentina, foi decidido colocar a venda direta, apenas para pessoas que entendem de azeite de Oliva.

*Nota de degustação: Complexo amargo mas muito forte, picante e frutado verde marcado.*

*Presentação: Em uma caixa ao nível de um "Blue Label", há uma garrafa de 750cc de rum importada do Chile, uma rolha de madeira italiana com incrustações de ferro e lacre de LAUR para expressar autenticidade.*

