



GRUM

GRUM, así llamamos a la delicada flor del olivo. Nuestro aceite virgen extra, fruto de las variedades: Villalonga, Sollana, Picual y Blanqueta que aportan aromas frutados verdes de aceituna y herbáceos, acompañados de suaves toques de manzana y plátano. En boca es fresco, aromático, ligeramente amargo y picante, por esto, el resultado es un aceite virgen extra armónico y perfectamente equilibrado.

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

VARIEDAD Villalonga, Sollana, Picual y Blanqueta.

ACIDEZ 0,3°.

NOTAS DE CATA

NARIZ Se aprecia olor a aceituna fresca, con aromas a manzana y plátano además de notas herbáceas.

BOCA Armónico, ligeramente amargo y picante. Fresco y aromático con destacables destellos frutales.

MARIDAJE Grum potenciará sus guisos, realzando su sabor y acompañará sus entrantes y ensaladas dando un aroma y textura únicos.

GRUM, that is the way we name the delicate olive-tree flower. Our extra-virgin olive oil, is the fruit of the olive-varieties: Villalonga, Sollana, Picual and Blanqueta which contributes with green fruity olive and herbal scents with a soft touch of apple and banana. Fresh in the mouth, aromatic, slightly bitter and spicy, that is the reason why this is an armonic and perfectly balanced extra virgin olive oil.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VARIETY Villalonga, Sollana, Picual & Blanqueta.

ACIDITY 0,3°.

TASTING NOTES

NOSE Noticeable scent of fresh olives, with apple & banana hues, together with some herbal notes.

MOUTH Harmonic, slightly bitter and spicy. Fresh & with remarkable fruity-sparkling nuances.

GRUM will emphasize your meals, enhancing its flavour, and it will accompany your starters and salads giving them a unique scent and texture.



PACKAGING