

Celler el Masroig

Oli d'oliva verge extra

“Aroma intensa, color verd herba. La frescor del producte li aporta tots els matisos del camp: fonoll, carxofa i ametlló són els principals, tomàquet i poma en menor grau. Oli suau amb un equilibri esplèndid entre dolç i picant, gens astringent”

La producció actual pertany únicament als socis de la Cooperativa i té com a màxima la qualitat. Es té molta cura de les diverses partides d'oli i som pioners en la separació per lots i qualitat sensorial.

Varietats: arbequina

Molturació: en fred, menys de 18 hores des de la recol·lecció

Capacitat: 0,25, 0,50, 2, 3 i 5 litres

Acidesa Màxima: 0,1º

Presentació: Ampolla vidre (0,25l i 0,5l), PET (2l i 5l), bag in box (3l)



Passeig de l'Arbore, 3 - 48798 El Masroig, Priorat
T. 977 825 026

CELLER EL MASROIG
www.cellermasroig.com



Celler el Masroig

Aceite de oliva virgen extra

“Aroma intenso, color verde hierba.

La frescura del producto le aporta todos los matices del campo: hinojo, alcachofa y almendra verde son los principales, tomate y manzana en menor grado.

Aceite suave con un equilibrio espléndido entre dulce y picante, nada astringente”

La producción actual pertenece únicamente a los socios de la Cooperativa y tiene como máxima la calidad. Se tiene mucho cuidado con las distintas partidas de aceite y somos pioneros en la separación por lotes y calidad sensorial.

Variedades: arbequina

Molturación: en frío, menos de 18 horas desde la recolección

Capacidad: 0.25, 0.50, 2, 3 y 5 litros

Acidez Máxima: 0,1º

Extra virgin olive oil

“Intense aroma, with the colour of green grass. The freshness of the oil embodies all the essences of the countryside – fennel, artichoke and almonds foremost, with tomato and apple to a less extent.

A smooth oil with a splendid balance between sweetness and spice without astringency”

Production is solely by members of the Cooperative and the key is quality and care.

We are pioneers in separating production into specific lots and sensory quality.

Olive variety: arbequina

Pressing: cold pressed, within 18 hours of picking

Volume: 0.25, 0.50, 2, 3 and 5 litres

Maximum acidity: 0.1%

Passeig de l'Arbre, 3 - 43736 El Masroig, Priorat
T.: 977 825 026

CELLER EL MASROIG
www.cellermasroig.com

