

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Catar, el aceite de oliva virgen extra, y descubrir sorprendido cómo sabe el olivo y la aceituna, cuando la alquimia consigue pasar de lo sólido a lo líquido. Y comprobar extasiado cómo los adjetivos: suave, untuoso, intenso, amargo, dulce o sabroso se definen, sin palabras, dentro de la boca.

GRAN SELECCIÓN



**PREMIO
GRAN SELECCIÓN**
Aceite de Oliva Virgen Extra
sin Denominación de Origen
MASIA EL ALTET

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA con Denominación de Origen



SELECCIÓN ORO
ARZUAGA
NOEZ (Toledo)
TEL: 925 590 227



SELECCIÓN PLATA
YAMILA
VILLANUEVA DE LOS
INFANTES (Ciudad Real)
TEL: 926 360 290
926 360 202



SELECCIÓN BRONCE
OLIMORA
MORA (Toledo)
TEL: 925 300 703
925 341 408

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA sin Denominación de Origen



SELECCIÓN ORO
MASIA EL ALTET
AGRAMÓN (Albacete)
TEL: 967 320 077
680 714 391



SELECCIÓN PLATA
BENIZAR
HELLÍN (Albacete)
TEL: 967 304 930
967 303 182



SELECCIÓN BRONCE
ACEITES
HELLÍN (Albacete)
TEL: 967 300 627

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA de Producción Ecológica



SELECCIÓN ORO
ALCUDIA ORO
ALMODÓVAR DEL CAMPO
(Ciudad Real)
TEL: 926 483 145/ 926 484 457

www.jccm.es



REVISTA ESTUDIOS MONTEÑOS



SUMARIO: EDITORIAL. NOTICIAS DE
LA ASOCIACIÓN. SEPARATA: LOS
PRIMEROS LENGUAJES ESCRITOS
EN LOS MONTES DE TOLEDO.

ASOCIACIÓN CULTURAL MONTES DE TOLEDO

Nº. 121

- 2008 -