



NOVEDADES *y noticias*

La publicación de alimentación, bebidas y productos de gran consumo

[Inicio](#) [Programación](#) [Tarifas](#) [Contacto](#) [Suscripción](#) [Área Clientes](#) [Ferias y eventos](#) [Especiales](#) [Noticias](#) [Novedades](#)

Inicio > Novedades

Escriba aquí el término a buscar: En Revistas

Novedades

05/04/2016 - [Font Vella Levité, ahora...](#)
Esta bebida refrescante a base agua mineral natural y zumo...

05/04/2016 - [Tavasa presenta su nuevo ron...](#)
El ron Platinum Gold ha sido elaborado con la mejor caña...

05/04/2016 - [Nace la primera cosecha del...](#)
L'AMO es un aceite especial, procedente del ensamblaje de...

05/04/2016 - [Linde Material Handling amplía...](#)
Más modelos autónomos para el almacén

04/04/2016 - [Miguelañez presenta sus nuevos...](#)
La compañía continúa con su compromiso de ofrecer productos...

04/04/2016 - [Central Lechera Asturiana...](#)
Este lanzamiento es partícipe de la preocupación de la...

1 2 3 4 5 ... Última



Salie al mercado el nuevo aceite L'AMO AUBOCASSA, realizado con la recién estrenada almazara de tecnología punta, única en España, ubicada en la finca de AUBOCASSA en Manacor. Este aceite rinde homenaje a la figura de l'amo en la Mallorca rural, la persona que, sin ser propietario, cultiva los campos y está profundamente ligado a la tierra mientras disfruta, por otro lado, de los productos que obtiene de ella.

El aceite L'AMO forma parte de una nueva etapa en AUBOCASSA, que va ligada al estreno de su nueva almazara, toda una revolución en el proceso de producción del aceite a nivel nacional que potencia los detalles más sutiles de la aceituna.

L'AMO es un aceite especial, procedente del ensamblaje de variedades (Arbequina y Picual) y de la unión de varias fincas del entorno. Busca la complejidad, la intensidad, el carácter y la fuerza del campo del Pla de Mallorca; un aceite pegado a la tierra que contrasta complementándose con el perfil sutil, delicado, etéreo y fino de su hermano mayor: AUBOCASSA.

L'AMO es de color verde amarillento, de aspecto ligeramente opalescente. En nariz aparecen al principio aromas muy intensos que denotan frescura, hierbas y flores de plantas aromáticas; a continuación brotan la hierbabuena y la menta, que despejan la nariz dejando una gran sensación de frescura. Dentro de la copa surgen el tomate, la planta de la tomatera, la hoja del olivo y la dorofila; finalmente aparecen el lentisco, las matas en la pleta, el melocotón, el pistacho verde, la hoja de limonero, la brisa salina y la tierra fresca. En boca tiene una textura fluida y fresca, y se aprecia la almendra verde, la hierba verde, la menta y el pistacho, con notas picante de nivel medio. Es un aceite envolvente y elegante, con el carácter y la raza del campo del Pla de Mallorca, y está acogido a la Denominación de Origen Oli de Mallorca.

www.aubocassa.com



¿CUAL PREFIERES?

NOVEDADES *y noticias*

AVISO LEGAL | POLÍTICA DE PRIVACIDAD | DATOS IDENTIFICATIVOS
© Novedades y Noticias 2009
info@novedadesynoticias.com