



Vinagrerías Riojanas, s.a.

UN ACEITE AROMÁTICO PARA CADA UNO DE TUS PLATOS

El aceite de oliva está recomendado por médicos y dietistas porque aporta al organismo los siguientes **BENEFICIOS:**

- Protege contra el peligro de afecciones cardíacas, especialmente el infarto de miocardio y otras enfermedades cardiovasculares.
- Es un remedio para las úlceras.
- En pediatría, es la grasa adecuada para la alimentación infantil.
- Es muy adecuado para la conservación de la epidermis.
- No contiene Colesterol



P.V.P. 2,45 euros (botella de ¼ de litro)

Vinagrerías Riojanas, consciente del cambio que experimenta el aceite combinado con ciertas especies presenta las **siguientes modalidades:**

• A LA CAZADORA

Ingredientes: aceite de oliva virgen extra, canela, tomillo y clavo.
Indicado para marinados de carne, guisos de caza, asados, carnes en general, legumbres, etc.

• A LA MARINERA

Ingredientes: aceite de oliva virgen extra, salvia, laurel, lavanda y pimienta rosa.
Indicado para pescados al horno, marinados, pescados en salsa, sopas, etc.

• AL GUSTO PROVENZAL

Ingredientes: aceite de oliva virgen extra, hierbabuena, chalota, tomate y lavanda.
Indicado para pasta, ensaladas, guisos de aves y carnes, etc.

• AL GUSTO ITALIANO

Ingredientes: aceite de oliva virgen extra, romero, hierbabuena, tomate y albahaca.

Indicado para verduras, pasta, arroces, ensaladas, pescados, etc.

• PICANTE

Ingredientes: aceite de oliva virgen extra, ajo, perifollo, laurel y cayena.
Indicado para pasta, pizzas, carnes a la brasa, salteados, etc

Para más información:

Kohl Comunicación

Rocío Sacristán

Pº Castellana, 117 1º Dcha.

28046 – Madrid

Tel.: 91 598 08 40 / Fax: 91 556 39 09

kohl@kohlcomunicacion.com

