



## La extremeña Jacoliva presenta su línea ecológica 'Lagar del Soto' al sector horeca

05-07-2013

Jacoliva estuvo presente en la pasada feria Expo Foodservice, con su línea ecológica 'Lagar del Soto', que despertó gran interés entre los profesionales.

Se trata de un aceite 100% monovarietal, manzanilla cacereña, procedente de Red Natura 2000, y propone la introducción de una gama 'bio' en la restauración con el lanzamiento de monodosis ecológicas para hostelería; 'alta calidad, en pequeño envase' es la respuesta a una creciente conciencia ecológica del canal horeca.

Para su elaboración, este aceite es extraído en frío en menos de 24h y reposa en bodegas para su comercialización durante el año. Posee unas características organolépticas sorprendentes: frutado intenso de aceituna verde, frutado de macedonia, manzana verde, almendra, plátano, madera verde, dulce, suave, poco amargo y ligeramente picante.

Desde su nacimiento hace más de cien años, Jacoliva se ha caracterizado por la elaboración de aceites de oliva virgen de excelente calidad, buscando siempre el cuidado del entorno y siendo pioneros en la utilización de técnicas de producción innovadoras que mejoran la calidad de sus productos.

[www.jacoliva.com](http://www.jacoliva.com)