

Tytuł:	www.polki.pl
Numer wydania	20 VIII 2009
Cykl wydawniczy	Serwis internetowy
Publikacja:	„Oliwa z oliwek Extra Virgin Bulerias”
Zasięg:	Globalny

Oliwa z oliwek Extra Virgin Bulerias®

Oliwa z oliwek marki Bulerias® charakteryzuje się bogatym aromatem, łagodnym, lekko owocowym smakiem oraz słoneczną barwą.



Oliwa z oliwek Extra Virgin Bulerias®

Leżąca na południowym wybrzeżu Hiszpanii Andaluzja to ojczyzna wyśmienitej **kuchni** – pełnej wyważonych smaków i zaskakujących kontrastów, bogatej w świeże **owoce** morza, warzywa i aromatyczne zioła. Tutaj powstają produkty marki Bulerias®, które pozwalają odtworzyć niezwykle smaki **słonecznej** Hiszpanii. Nazwa marki pochodzi od tradycyjnego stylu flamenco, charakteryzującego się szybkim tempem i dramatyczną ekspresją.

Oliwa z oliwek marki Bulerias® to oliwa z pierwszego tłoczenia, wytwarzana w tradycyjny sposób z andaluzyjskich oliwek. Jej piękny aromat oraz wyjątkowe walory smakowe wzbogacają codzienne potrawy o śródziemnomorskie nuty. Teraz oliwa Bulerias® dostępna jest w nowej, eleganckiej szacie graficznej, w butelkach o pojemności 0,25 l, 0,5 l oraz 1 l.

Oliwa z oliwek marki Bulerias® charakteryzuje się bogatym aromatem, łagodnym, lekko owocowym smakiem oraz słoneczną barwą. To najwyższej jakości oliwa z pierwszego tłoczenia klasy Premium. Powstaje z najlepszych składników, według ściśle przestrzeganej receptury. Najpiękniejsze i najbardziej dorodne oliwki są ręcznie zbierane w Hiszpanii, poddawane tłoczeniu – z wyłączeniem środków mechanicznych, a następnie oczyszczane i umieszczane w bodegach (gdzie nabierają aromatu jak dobre wina). Oliwy marki Bulerias® to dzieło jednego z czołowych hiszpańskich producentów i eksporterów tradycyjnych wyrobów spożywczych – firmy Angel Camacho Group.

Tancerka w nowej odsłonie

Od niedawna oliwy Bulerias® są dostępne w nowej gamie pojemności – od 250 do 1000 ml – dostosowanej do indywidualnych oczekiwań konsumentów. Zmienił się także wizerunek opakowań – charakter produktu podkreśla oliwkowa kolorystyka oraz lekkie, finezyjne zdobienia nawiązujące kształtem do oliwnych gałązek. Na opakowaniach znajdziemy także charakterystyczne logo producenta – ognistą tancerkę flamenco. Oliwa zamknięta jest w szklanych butelkach, które gwarantują najwyższą jakość przechowywanego produktu oraz

pozwalają konsumentom na ocenę barwy oliwy.

Najgorętsze takty flamenco

Oliwa z oliwek Bulerias® jest niezbędna w lekkiej kuchni - stanowi niezastąpiony dodatek do sałatek, sosów i dressingów. Wspaniale podkreśla smak świeżych warzyw, a także ziół i przypraw, których nigdy nie może zabraknąć w kuchni basenu Morza Śródziemnego. Doskonale nadaje się do pieczenia, smażenia i duszenia. Wzbogaca smak mięs, ryb i owoców morza.

Cena:

Oliwa z oliwek Extra Virgin Bulerias® (1000 ml): ok. 29 zł

Oliwa z oliwek Extra Virgin Bulerias® (500 ml): ok. 16zł

Oliwa z oliwek Extra Virgin Bulerias® (250 ml): ok. 9 zł