

# Este mes hemos probado...



## ARBEQUINA & CO

### Castillo de Canena

En “Este Mes hemos probado...” os vamos a hablar de la **Arbequina & Co** de **Castillo de Canena**, unos aceites con sabores sorprendentes, que permiten además de dar sabor, poder medir la cantidad de aceite utilizado.

**Arbequina & Co** de **Castillo de Canena** son aceites de oliva extra vírgenes arbequino (99,5%) fusionados con aceites esenciales naturales de frutas, plantas y flores, elaborados mediante un sistema de producción artesanal que sigue estrictos controles y protocolos de calidad.

Su cuidadoso proceso mantiene toda la esencia del aceite de oliva extra virgen y evita que se alteren sus propiedades y que se pierda su sabor.

Con los aceites de **Arbequina & Co**, conseguimos que la elaboración de platos o incluso cócteles, quesos, comidas y postres, tengan más sabor o un toque diferente.

Con ingredientes 100% naturales, **Arbequina & Co** incluye estos cuatro envases de aceite de oliva extra virgen arbequino con una mezcla especial de aceites esenciales y aromas naturales:

1. Naranja amarga, tomillo y azahar. Ideal para cócteles tipo Bloody Mary, quesos cheddar o la elaboración de bizcochos.
2. Limón, hinojo y menta. Perfecto con cócteles tipo Margarita o quesos mozzarella y para elaborar cremas de verduras.
3. Cardamomo, mandarina y manzana. Para utilizar en cócteles tipo Dry Martini o; para queso azul y elaboración de pasta.
4. Canela, nuez y bergamota. En cócteles tipo Piña Colada; con queso manchego y para elaborar galletas y tarta de chocolate.

El gotero que incorpora cada botella posibilita el uso adecuado de estos aceites, ya que permite medir con exactitud las cantidades necesarias para cada receta y maridaje.

