



dauliba

PREMIUM OLIVE OIL

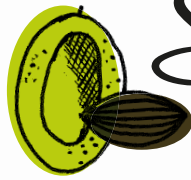
Bienvenido a un nuevo universo sensorial...



MUY, MUY INTENSO.



**Aceite de oliva ecológico virgen extra
100% arbequina de Arbeca**



Sin hueso

Reinventamos la tradición utilizando las técnicas de producción más innovadoras.

Exprimido sólo de la carne de las olivas, *dauliba* es un aceite de oliva virgen extra, de oliva 100% arbequina, elaborado sin hueso y ecológico. A diferencia del resto de aceites de oliva, para crear dauliba, extraemos cuidadosamente el hueso antes de moler las olivas y sólo molturamos la pulpa. La temperatura durante el proceso de elaboración nunca supera los 25°C. Nuestras olivas se encuentran en una fase inicial de maduración durante la cosecha para potenciar al máximo el sabor del aceite; y son cosechadas al amanecer para garantizar una baja temperatura y mejor conservación durante el trayecto de llegada al molino, donde son transportadas en pequeñas cantidades.



Son siglos de trabajo en el campo reinterpretados, hasta obtener un zumo de oliva intenso de máxima calidad.

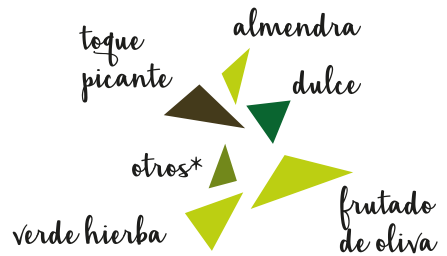


Dauliba

Es la necesidad de reinventar el mañana,
un claro desafío a tu paladar.

¿El resultado?

Las características propias del aceite de olivas de cosecha temprana: un **alto frutado de oliva** y **hierba verde** con un deje picante y amargo que confieren un sabor intenso pero muy fino en boca, equilibrado con **el toque dulce de las arbequinas** y sin la astringencia que aporta el hueso.




* alcachofa, almendra, hinojo, tomate

Índice acidez 0,11%

Pruébalo, siente, experimenta.





dauliba es un maridaje de tradición e innovación. Una botella de oro líquido que proviene de los olivos de Arbeca para traer al mundo este lugar de la comarca de Les Garrigues (Lleida) que fue el que dio nombre a las olivas arbequinas. Según dice la leyenda, el duque de Medinaceli, que vivía en el castillo-palacio de Arbeca, la trajo de Palestina el siglo XVIII. La promesa al pueblo de una moneda por cada olivo plantado (que finalmente no cumplió) impulsó el cultivo en toda la comarca. Este hecho fue el inicio del auge del cultivo de arbequina por toda la península.

La arbequina está considerada como una de las mejores variedades de oliva del mundo, tanto por la producción y regularidad como por la calidad del aceite. Por eso, plantamos y cultivamos arbequinas. Por eso, y porque somos de Arbeca, claro.



dauliba

PREMIUM OLIVE OIL

www.dauliba.com