



AUBOCASSA

Este oro líquido mallorquín ha sido galardonado con varios premios internacionales. De aroma cítrico y gusto sedoso, es el compañero que necesitas para tus propuestas con aroma veraniego (aubocassa.com, 13,99 €).



MARQUÉS DE GRIÑÓN

Destaca como uno de los más aristocráticos del mercado y, aunque tiene numerosas variedades ilustres, esta serie limitada es muy especial. Cien por cien *picual*, no hay mejor *partenaire* para los tomates de temporada (pagosdefamilia.es, 26,50 €).



CASA DE ALBA

Es uno de los *best sellers* del sello de productos *gourmet* creado por esta emblemática familia. Aunque también se presenta en botella de cristal, las latas *Duquesa* son lo más para *foodies* (casadealba.es, 15 €).



CARREFOUR BIO

Si eres de las que prefieren no complicarse la vida, pásate por el pasillo *Bio* de este hipermercado y darás con su versión *eco* aceitera. Es *made in Spain*, tiene un precio estupendo y resulta fantástico para utilizarlo a diario (3,90 €).



EGREGIO

El aceite ecológico de la cosecha de *arbequina* y *picual* de la almazara Oleostepa, en Sevilla, presume de un sabor fresco que lo convierte en el aliño perfecto de quesos tiernos, ensaladas estivales y sopas frías (oleostepa.com, 15 €).



LA CULTIVADA

La personalidad de este *arbequina* llega marcada por su gusto a tomate y a hierba recién cortada. ¿Un plus? Tiene un ligero amargor que recuerda a los frutos secos (lacultivada.com, 10,50 €).



GRANJA REMELLURI

Embotellado siguiendo el estilo de los vinos de esta clásica bodega riojana, este aceite de *arbequina* es la compañía ideal para desayunos mediterráneos, como el pan con tomate y jamón (remelluri.com, 12 €).



PEPA Y EL OLIVAR

Elaborado con olivas recogidas en la segunda quincena del mes de noviembre, se ha paseado con éxito por Italia y Alemania y por las cocinas más importantes de España. Oro en envase de diseño para que des carácter a tus platos (bypepa.com, 21 €).