

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "565msnm"

Zona de producción: Barranco de Caraita, Benillup, Condado de Cocentaina, Alicante.

Altitud: 600 m.s.n.m. a orillas del Mediterráneo.

Variedades: Olivos de la variedad Manzanilla Villalonga

Sistema de recolección: vibrador manual.

Periodo de recolección: Segunda quincena de Octubre.

Sistema de Extracción: Sistema continuo de tres fases, con extracción en frío 24°

Almacenamiento: Depósitos de acero Inox.

Color: verde amarillento .

Aroma: En nariz presenta un aroma a aceitunas verdes, hierba recién cortada, y plátano maduro.

Sabor: Ligeramente amargo y picante, fluido, sabor a almendras verdes, alcachofa, hojas de olivo y plátano.

Ensamblaje: Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, verduras asadas, pescados blancos, quesos curados y carnes.

Acidez: 0.15° **Peróxidos:** 3.6 **k270:** 0.6 **k232:** 1.5 **AK** 0.00 **Esteres Etilicos:** <5

Mediana de Frutado: 6, **Mediana de Amargo:** 2 **Mediana de Picante:** 2

