

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "Manzanilla Villalonga"

**Zona de producción:** Alcublas, comarca de los Serranos.

**Altitud:** Entre 100 y 800 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°

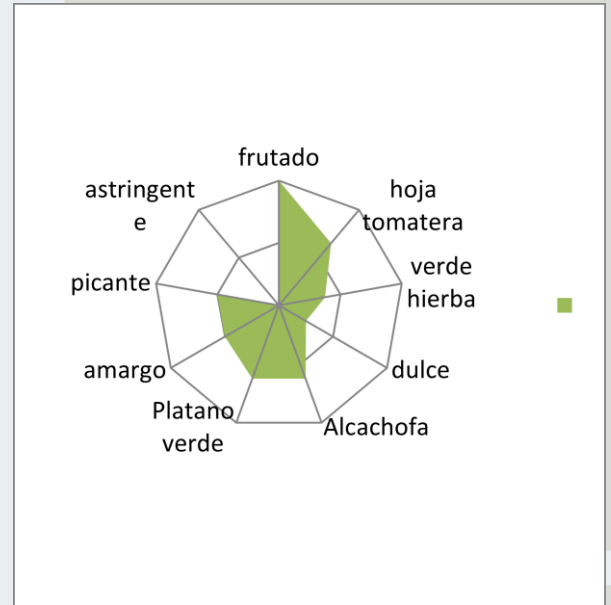
**Almacenamiento:** Depósitos de acero Inox.

**Color:** verde intenso.

**Aroma:** En nariz presenta un aroma a aceitunas verdes, hierba de monte bajo y piel de plátano verde.

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

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





**Acidez: 0.2° Peróxidos: 4.7 k270: 0.7 k232: 1.5 AK 0.00 Esteres Etílicos: <5**

**Mediana de Frutado: 5.5, Mediana de Amargo: 3 Mediana de Picante: 2**