

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA “ Olivares del Derramador”

Zona de producción: Caudete y Onil, Alicante

Altitud: Entre 500 y 750 m s. n. m.

Variedades: Olivos de la variedad Arbequina.

Sistema de recolección: Mecánica con Maquina cosechadora

Periodo de recolección: Segunda quincena de Octubre.

Sistema de Extracción: Sistema continuo de dos fases, con extracción en frío 23º

Almacenamiento: Depósitos de acero Inox. Siempre llenos.

Color: Verde Claro

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

Sabor: Dulce, fluido, sabor a almendras verdes, manzana, plátano verde y tomate maduro, con un ligerísimo amargor y con un picante muy sutil y agradable.

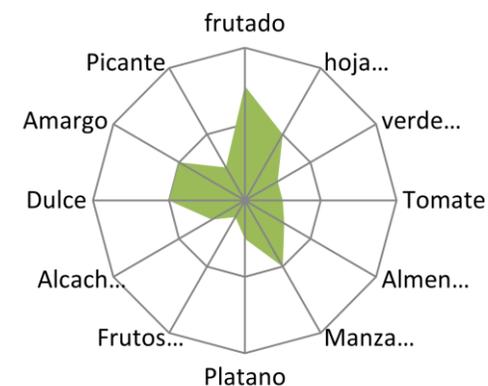
Maridaje: Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, postres, verduras frescas, salsas, pescados, queso fresco y requesón.

Se clasifica dentro de los aceites complejos dulces.

Acidez: 0.09º **Peróxidos:** 3.7 **k270:** 0.7 **k232:** 1.3 **AK** 0.00 **Esteres Etilicos:** <5

Mediana de Frutado: 6.1, **Mediana de Amargo:** <2 **Mediana de Picante:** <1

Arbequina





Clasificación: Frutado intenso verde.