

## FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "FOS"

**Zona de producción:** Castellón, comarca del Alto Palancia

**Altitud:** 350 m s. n. m. a orillas del Mediterráneo.

**Variedades:** Olivos de la variedad Serrana y Arbequina.

**Sistema de recolección:** vibrador manual

**Periodo de recolección:** Segunda quincena de Octubre.

**Sistema de Extracción:** Sistema continuo de dos fases, con extracción en frío 20º

**Almacenamiento:** Depósitos de acero Inox.

**Color:** verde intenso.

**Aroma:** En nariz presenta un aroma a aceitunas verdes, manzana verde, almendras y tomate maduro.

**Sabor:** **Equilibrado fluido dulce**, Ligeramente amargo y picante, sabor a almendras dulces, tomate, hierba recién cortada, y plátano verde.

**Ensamblaje:** Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, verduras frescas, pescados, postres, quesos frescos, salsas y carnes blancas.

**Acidez:** 0.2º **Peróxidos:** 5.3 **k270:** 0.7 **k232:** 1.6 **AK** 0.01 **Esteres Etilicos:** <10

**Mediana de Frutado:** 5.7, **Mediana de Amargo:** <1 **Mediana de Picante:** <1

**Clasificación:** Frutado medio complejo

