

## 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 continúo 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.

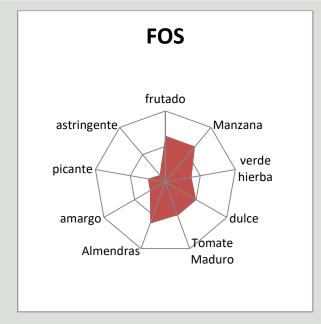
**Sabor: Equilibrado fluido dulce,** Ligeramente amargo y picante, sabor a almendras dulces, tomate, hierba recién cortada, y plátano verde.

**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





www.bodegasfos.com