

Mas del Senyor “Arbequina”

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA “Mas del Senyor Arbequina”

Zona de producción: Sierra de Irta, Peñíscola.

Altitud: 200 m. s. n. m.

Variedades: Arbequina,

Sistema de recolección: Cosechadora cabalgante

Periodo de recolección: Segunda quincena de Octubre.

Sistema de Extracción: Sistema continuo de dos fases, con extracción en frío 21º

Almacenamiento: Depósitos de acero Inox, siempre llenos.

Color: verde hoja

Aroma: En nariz presenta un aroma a aceitunas verdes con notas herbáceas, manzana verde, almendras dulces y cascara de plátano.

Sabor: En boca se presenta dulce, equilibrado ligeramente amargo y picante, con sabor almendrado y nuez, finalmente se aprecia un claro sabor a corazón de alcachofa.

Se clasifica dentro de los aceites complejo equilibrado dulce.

En la mesa: Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, postres, pastas, salsas frías, sobre carnes, carpaccio, salazones y pescados asados o al horno.

Acidez: 0.1º **Peróxidos:** 3.7 **k270:** 0.7 **k232:** 1.3 **AK** 0.00 **Esteres Eñíficos:** <5

Mediana de Frutado: 6.5, **Mediana de Amargo:** <2 **Mediana de Picante:** <1

ESTRELLA AROMÁTICA, ARBEQUINA

