

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO “ Almazara la Alqueria.”

Zona de producción: Muro de Alcoy (Alicante)

Altitud: 550 m s. n. m.

Variedades: Olivos de la variedad Blanqueta

Sistema de recolección: Vibrador a tronco con paraguas invertido y 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 Inoxidables con atmosfera controlada con nitrógeno.

Color: verde amarillento.

Aroma: En nariz presenta un aroma a aceitunas verdes, manzana verde, almendras y Alcachofas, **Sabor:** **Verde amargo**, amargo y ligeramente picante, sabor a Hojas verdes, hierba recién cortada, plátano verde y alcachofas.

Ensamblaje: Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, verduras frescas, pescados, postres, quesos frescos, salsas y carnes, hay que tener especial cuidado con los salados, puesto que incrementan la intensidad del amargo.

Técnicas de recolección y Elaboración: En el proceso de elaboración se han tenido en cuenta, aspectos como el índice de madurez, que ha estado en el 2.3, características de relación pulpa/hueso, temperaturas de batido, nunca por encima de los 20 grados, tiempos de batido de la masa, que nunca han superado los 30 min., necesitando para cada litro de aceite la cantidad aproximada de 8 kg. de aceitunas.

Presentación: Botella de 500 ml. Aceite filtrado.

Análisis Químico: Acidez: 0.1º, **Peróxidos**.3.5 **K270**. 0.1 **K232**: 1.3, **Polifenoles**: 298 ppm A. Caf.

La Alqueria

