

**FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "SENTIMENTS GOURMET ENSAMBLAJE"**

**Zona de producción:** Comunidad Valenciana

**Altitud:** 500 m. s.n.m.

**Variedades:** Olivos variedad Alfafarenca y 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 20º

**Almacenamiento:** Depósitos de acero Inox.

**Color:** Verde claro ligeramente amarillo.

**Aroma:** En nariz presenta un aroma a aceitunas verdes, hierba recién cortada, frutos secos y plátano verde.

**Sabor:** Ligeramente amargo y picante, fluido, sabor a almendras verdes, hoja de tomatera, alcachofa, hojas de olivo y plátano verde.

**Maridaje:** Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, verduras asadas, pescados blancos, quesos curados, carnes....

**Acidez:** 0.17º **Peróxidos:** 4.7 **k270:** 0.7 **k232:** 1.3 **AK** ≤0.00 **Esteres Etilicos:** <5

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

**Clasificación:** Frutado Medio



