

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "SENTIMENTS GOURMET"

Zona de producción: Plantaciones intensivas de Arbequina de la Provincia de Castellón

Altitud: 100 m. s.n.m.

Variedades: Olivos variedad Arbequina

Sistema de recolección: Cosechadora

Periodo de recolección: Cosecha temprana.

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

Almacenamiento: Depósitos de acero Inox.

Color: Amarillo verdoso.

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

Sabor: Complejo y equilibrado, dulce, fluido, con sabor a almendras verdes, vegetal, brotes tiernos, manzana y plátano verde.

Maridaje: Por su clasificación en un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, verduras frescas, pescados, quesos frescos, requesón, salsas

Acidez: 0.1º **Peróxidos:** 5.3 **k270:** 0.6 **k232:** 1.6 **AK** ≤0.01 **Esteres Eólicos:** <10

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

