

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "PAGOS DEL GUERRER"

Zona de producción: Moixent, Término municipal de La Costera.

Altitud: 350 m s. n. m. a orillas del Mediterráneo.

Varietades: Olivos de la variedad Grosal

Sistema de recolección: cosechadora

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 intenso.

Aroma: En nariz presenta un aroma Frutado Verde de gran intensidad, Higuera, Tomatera almendras verdes, piel de plátano, pomelo y tomate

Sabor: dulce y suave, almendrado y nueces, persistente con notas herbáceas, redondo y bien estructurado.

Maridaje: amplio

Análisis Químico: Acidez: 0.17, peróxidos: 3.1 k232: 1.9 k270: 0.11 Esteres Etílicos: <10 mg/kg

