

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "BARDOMUS"

Zona de producción: Castellón, Término municipal de Alcalá de Xivert.

Altitud: 150 m s. n. m. a orillas del Mediterráneo.

Variedades: Olivos de la variedad 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.

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

Sabor: Dulce, fluido, sabor a almendras verdes, manzana y plátano verde, con un ligerísimo amargor y con un picante muy sutil y agradable.

Maridaje: Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, postres, verduras frescas, salsas, pescados, queso fresco y requesón. Se clasifica dentro de los aceites complejos dulces.

Análisis Químico: Acidez: 0.15, peróxidos: 3.5 k232: 1.83 k270: 0.12 Esteres Etilicos: <10 mg/kg

Bardomus

