

SANTA MARTA VIRGEN – HUILE D'OLIVE

FICHE TECHNIQUE HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE (BIOLOGIQUE) "DE BARROS PREMIUM"



Enregistrement sanitaire: 16.02695/BA

Produit: Huile d'olive vierge (biologique) "De Barros Premium".

Origine: Espagne

Description: Huile d'olive vierge est l'huile obtenues à partir du fruit de l'olivier uniquement par media mécanique ou physique dans des conditions que ne modifient pas l'huile à condition qu'ils ne soient pas soumis à aucun traitement différent autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

Variété d'olive:

Morisca 30% et Carrasqueña 70%

Caractéristiques techniques

- Acidité (% L'acide oléique): $\leq 0,8$

- Peroxydes: 11,0

- K232 / K270: $\leq 2,50$ / $\leq 0,22$

- Niveau d'acidité: Moins de 0,4

- Additifs: Ne contient pas adjuvants

- Érythrodiol+Uvaol % / Cires (mg/kg): 1,60 / 4

D'autres information: Parcelles sélectionnées appelées "Valdivia et Campillo". Est obtenu un total de 20 000 litres d'huile.

Type d'emballage: Bouteille en verre avec boîte en bois: 0,5 litres

Notes de dégustation: Fruité vert de moyenne-élevée intensité. Arômes abondants rappelant la pomme, menthe, des herbes et une touche d'amande. Très équilibré dans la bouche légèrement sucré avec une finale des notes amères et épicées. L'acidité est comprise entre 0,1 et 0,3.

Stockage: Dans un endroit frais, propre, sec et protégé du soleil.

Logistique: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette

- Bouteille en verre avec boîte en bois / Sans boîte en bois: 12 / 30 / 360 - 6 / 70 / 420

Olive Carrasqueña: L'huile est très douce. La maturation des fruits est obtenu entre la quatrième semaine de Novembre jusqu'à la fin Décembre. Le rendement en huile est élevée, mais n'atteint pas les valeurs de olive Picual, mais atteint des valeurs près de 20%. Ses caractéristiques organoleptiques ils sont très bons, avec un excellent équilibre et de douceur, sans saveurs dures. Parfois, vous pouvez trouver des saveurs et des arômes qui rappellent fruits exotiques, et aussi pomme et d'amande.

Olive Morisca: Sont huiles fruités moyen-élevée et sa saveur chose amer et épicée.

www.seaportsl.com