

## SANTA MARTA VIRGEN – HUILE D'OLIVE

### FICHE TECHNIQUE HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIOLOGIQUE



**Enregistrement sanitaire:** 16.02695/BA

**Produit:** Huile d'olive extra vierge biologique

**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, Picual et Carrasqueña (l'agriculture biologique)

**Caractéristiques techniques**

.- **Acidité (% L'acide oléique):** < = 0,8

.- **Peroxydes:** < = 20

.- **K232 / K270:** < = 2,50 / < = 0,22

.- **Niveau d'acidité:** Moins de 0,4

.- **Additifs:** Ne contient pas adjuvants

**Type d'emballage:** Bouteille en plastique (PET): 1 et 5 litres      Bouteille en verre: 750, 500 et 250 ml.

**Notes de dégustation:** Fruité vert, de moyenne intensité avec de nuances aromatiques qui rappellent pomme, tomate et artichaut et mémoires menthe, herbes et une touche d'amande. Très complexe. Dans la bouche, montre un équilibre marqué. Dans un premier temps, légèrement sucré. À la fin, les nuances amères et piquantes d'intensité moyenne. Persistance modérée.

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

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

.- Bouteille en verre 250 ml. / 500 ml. / 750 ml. : 24 / 77 / 1.848 - 12 / 80 / 960 - 12 / 70 / 840

.- Bouteille en plastique (PET) 1 Litre / 2 Litres / 5 Litres: 15 / 45 / 675 - 8 / 35 / 280 - 3 / 55 / 165

**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 Picual:** Rendement en huile est élevée (peut atteindre 27%). Un haut niveau de stabilité et un haut dans acide oléique. Offre également une haute résistance au rancissement en raison de la quantité d'antioxydants naturels qui contient. Avec la haute teneur en polyphénols, devient cette huile l'une des huiles les plus stables connus.

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