

SANTA MARTA VIRGEN – HUILE D'OLIVE
FICHE TECHNIQUE HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE



Enregistrement sanitaire: 16.02695/BA

Produit: Huile d'olive extra vierge

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

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: Souligne un bel équilibre de saveurs, fruité mûr avec intensité moyenne, des notes de pomme et de mémoires de noix comme les amandes et écrous. En bouche, il maintient cet équilibre mature et agréable, laissant remarquer une légère amertume et de notes épicées qui fournit vivacité et la persistance.

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.