

### FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA " BARDOMUS CANETERA "

**Zona de producción:** Castellón, Término municipal de Alcalá de Xivert (Castellón).

**Altitud:** 100 m s. n. m. a orillas del Mediterráneo.

**Varietades:** Olivos de la variedad Canetera

**Sistema de recolección:** vibrador manual.

**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 a aceitunas verdes, hierba de monte bajo y plátano verde.

**Sabor:** Ligeramente amargo y picante, fluido, sabor a almendras verdes, hoja de tomatera, alcachofa, hojas de olivo y plátano verde.

**Ensamblaje:** Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, verduras asadas, pescados blancos, quesos curados y carnes.

**Análisis Químico:** Acidez: 0.18, peróxidos: 3.6. k232: 1.93 k270: 0.16 Esteres Etílicos: <10 mg/kg

## Bardomus

