

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO “ Almazara la Alqueria.”

Zona de producción: Muro de Alcoy (Alicante)

Altitud: 400 a 800 metros sobre el nivel del mar.

Variedades: Olivos de la variedad Alfafarenca

Sistema de recolección: Vibrador a tronco con paraguas invertido y 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 Inoxidables con atmosfera controlada con nitrógeno.

Color: verde intenso.

Aroma: En nariz presenta un frutado verde, tomate, hierba fresca, alcachofa, plátano verde, pera verde

Sabor: verde intenso, ligeramente amargo y picante, persistente en boca con un post gusto fresco y frutal, tronco de alcachofas, nueces y almendras amargas. **Clasificación:** Frutado Medio Amargo

Ensamblaje: Verdura de Huerta, ensaladas, pescados y salsas frescas.

Técnicas de recolección y Elaboración: En el proceso de elaboración se han tenido en cuenta, aspectos como el índice de madurez, que ha estado en el 2.3, características de relación pulpa/hueso, temperaturas de batido, nunca por encima de los 20 grados, tiempos de batido de la masa, que nunca han superado los 30 min., necesitando para cada litro de aceite la cantidad aproximada de 8 kg. de aceitunas.

Presentación: Botella de 500 ml. Aceite filtrado.

Análisis Químico: Acidez: 0.11º, Peróxidos.6 K270. 0.12 K232: 2.12,

