

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "VEGAMAR SELECCIÓN"

Zona de producción: Valencia, Termino municipal de Higuieruelas

Altitud: 600 m s. n. m. en las tierras del interior de Valencia

Varietades: Olivos de las variedades, Villalonga, Blanqueta, Serrana, Picual y Arbequina.

Sistema de recolección: 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 recién cortada y frutos secos verdes como la nuez, manzana verde, tomate, higuera, alcachofa y cascara de plátano.

Sabor: Dulce, fluido, sabor a almendras verdes, manzana y plátano verde, ligeramente amargo y picante, con ausencia de astringencia.

Maridaje: Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, postres, verduras frescas, salsas, pescados, queso fresco y requesón.

Técnicas de recolección y Elaboración: En el proceso de elaboración se han tenido en cuenta, aspectos como el índice de madurez, características de relación pulpa/hueso, temperaturas de batido, nunca por encima de los 20 grados, algo que ha sido posible, gracias a la altitud de los terrenos de cultivo y a que se interrumpía la recolección a las 11:30 de la mañana, por lo que no cabía la posibilidad de calentamiento de la fruta en el campo, también los tiempos de batido de la masa, que nunca han superado los 15 min., necesitando para cada litro de aceite la cantidad de 9 kg. De aceitunas.

Presentación: Botella de ½ litro, aceite filtrado.

Certificaciones: Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y Trazabilidad.

Análisis Químico: Acidez: 0.3º, peróxidos: 8 meq. O₂/kg. k232: 1.93 k270: 0.16 Esteres Etilicos: <10 mg/kg

Vegamar



