

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA “ BARDOMUS Assemblage”

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, Arbequina, Borriolenc,

Sistema de recolección: vibrador manual y cosechadora

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, manzana verde, almendras verdes, hierba de monte bajo y plátano verde.

Sabor: **Equilibrado fluido dulce**, Ligeramente amargo y picante, 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 frescas, pescados, postres, quesos frescos, salsas y carnes blancas.

Análisis Químico: Acidez: 0.19 peróxidos: 3.1. k232: 1.96 k270: 0.15 Esteres Etilicos: <10 mg/kg

Bardomus



