

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA “ Olivares del Derramador”

Zona de producción: Caudete y Onil, Alicante

Altitud: Entre 500 y 750 m s. n. m.

Variedades: Olivos de la variedad Koroneiki.

Sistema de recolección: Mecánica con Maquina cosechadora

Periodo de recolección: Segunda quincena de Octubre.

Sistema de Extracción: Sistema continuo de dos fases, con extracción en frío 23º

Almacenamiento: Depósitos de acero Inox. Siempre llenos.

Color: Verde intenso

Aroma: En nariz presenta un aroma a frutado aceituna verde, con aromas de mediana intensidad que guardan armonía, hierba recién cortada, cascara de plátano, manzana verde, Nuez verde y almendras

Sabor: Intenso, amargo y picante, herbáceo con un post gusto intenso y prolongado.

Maridaje: Amplio, Verduras de la huerta, carnes, pescados, postres, chocolate amargo, coctel y ensaladas.

Se clasifica dentro de los aceites frutado verde intenso.

Análisis Químico: Acidez: 0.17, peróxidos: 3.3 k232: 1.85 k270: 0.12 Esteres Etlílicos: <10 mg/kg

