

SANTA MARTA VIRGEN – ACEITES DE OLIVA VIRGEN

FICHA TECNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Registro sanitario: 16.02695/BA

Producto: Aceite de oliva virgen extra

Origen: España

Descripción: Tienen la consideración de aceite de oliva virgen, los aceites obtenidos del fruto del olivo exclusivamente por medios mecánicos o físicos bajo condiciones que no alteren el aceite y que no sean sometidos a ningún tratamiento que no sea el lavado, la decantación, centrifugación o la filtración.

Variedad de aceituna: Morisca, Picual y Carrasqueña

Características técnicas

.- Acidez (% Acido oleico): $\leq 0,8$

.- Peróxidos: ≤ 20

.- K232 / K270: $\leq 2,50 / \leq 0,22$

.- Nivel de acidez: Menos de 0,4

.- Aditivos: No contiene adyuvantes

Tipo de envase: Botellas de plástico (PET): 1 y 5 Litros

Botellas de cristal: 750, 500 y 250 ml.

Notas de cata: Destaca el agradable equilibrio de sus aromas, frutado maduro de mediana intensidad, apuntes de manzana y recuerdos de frutos secos como la almendra o las nueces. En boca mantiene ese equilibrio maduro y amable, dejándose notar un ligero amargor y algunos toques picantes que le aportan vivacidad y persistencia.

Almacenaje: En un lugar fresco, limpio, seco y protegido de la luz solar

Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet

.- Botella de cristal 250 ml. / 500 ml. / 750 ml.: 24 / 77 / 1.848 - 12 / 80 / 960 - 12 / 70 / 840

.- PET 1 Litro / 2 Litros / 5 Litros: 15 / 45 / 675 - 8 / 35 / 280 - 3 / 55 / 165

Aceituna carrasqueña: Su aceite es muy dulce. La maduración de sus frutos transcurre entre la cuarta semana de Noviembre hasta el final de Diciembre y el rendimiento graso es alto, sin llegar a los valores de la Picual, pero con cifras cercanas al 20%. Sus características organolépticas son muy buenas, con un equilibrio y dulzura inmejorables, sin sabores duros. A veces se pueden encontrar ligeros sabores y aromas que recuerdan a frutas exóticas, así como a manzana y almendrados.

Aceituna Picual: Tiene un rendimiento graso elevado (puede alcanzar hasta el 27%), un elevado índice de estabilidad y un alto contenido en ácido oleico. También ofrece una elevada resistencia al enraizamiento provocado por la cantidad de antioxidantes naturales que contiene. Su elevado contenido en polifenoles lo convierte en el aceite más estable que existe.

Aceituna Morisca: Son aceites con un frutado medio-alto y su sabor es algo amargo y picante.