

SANTA MARTA VIRGEN – ACEITES DE OLIVA VIRGEN

FICHA TECNICA ACEITE ECOLOGICO "DE BARROS" - PREMIUM



Registro sanitario: 16.03180/BA

Producto: Aceite ecológico "De Barros" premium

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 30% y Carrasqueña 70%

Características técnicas

.- **Acidez (% Acido oleico):** $< = 0,8$

.- **Peróxidos:** 11,0

.- **K232 / K270:** $< = 2,50 / < = 0,22$

.- **Nivel de acidez:** Menos de 0,4

.- **Aditivos:** No contiene adyuvantes

.- **Eritrodiol + Uvaol % / Ceras (mg/kg):** 1,60 / 4

.- **Otra información:** Parcelas seleccionadas: Valdivia y Campillo. Aceite total obtenido: 20.000 litros

Tipo de envase: Botellas de cristal con caja de madera: 0,5 Litros

Notas de cata: Verde afrutado de intensidad media-alta. Abundantes matices aromáticos que recuerdan a la manzana, menta, hierbas y un toque de almendras. Muy equilibrado en la boca, ligeramente dulce con un final de notas amargas y picantes. Acidez entre 0,1 y 0,3

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 con caja de madera / Sin caja de madera:** 12 / 30 / 360 - 6 / 70 / 420

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