



FICHA TÉCNICA

Olivasola



| Producto

OLIOVASOLA

Aceite de Oliva Virgen Extra

| **Zona:** Almazara Ecológica de Encinasola (Parque Natural Sierra de Aracena y picos de Aroche, Huelva, Andalucía). **Reserva de la Biosfera**

| **Variedad:** Coupage natural (manzanilla, picual, galega, carrasqueña).

| **Sistema de recolección:** No mecanizada.

| **Método y tipo de molturación:** En frío, 30° max batidora. Molino de Cribas.

| Formatos:

Botella de Plástico de 1, 2 y 5L.

Botella de Plástico 500 ml.

Botella dórica de vidrio 250 ml.

Frasca de vidrio con dosificador 500 ml.

| Cosecha Octubre 2015

| Nota de cata

Aceite de Oliva Virgen Extra de color oro, con frutado maduro de intensidad media. Destaca por ser un aceite dulce con poco amargor y picor. En boca recuerda a frutos maduros como el tomate, el plátano y un leve olor a higuera

INFORMACIÓN NUTRICIONAL /VALORES MEDIOS POR 100ML.

Valor energético	900 KCal. /3.700 kj.
Grasas:	100 g.
- Saturadas	13 g.
- Monoinsaturadas	79 g.
- Poliinsaturadas	8 g.
Hidratos de Carbono, de las cuales:	0 g.
- Azúcares	0 g.
Fibra alimentaria	0 g.
Proteínas	0 g.
Sal	0 g.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS - QUÍMICAS

Acidez	0,27%
Peróxidos	9,3 mEq O2/Kg.
Ceras	30 mg./Kg.
K 232	1,82
K268	0,15
Evaluación Organoléptica	3,5

*Valor de Referencia Nutrientes

Ctra. Oliva de la Frontera-Encinasola, km 0,3
21.390 Encinasola, Huelva (Spain)
+34 959 714 370
info@oleosierra.com

www.oleosierra.com