



# - Familia - RASTRILLA

## ACEITE DE OLIVA

**CALIDAD:** VIRGEN EXTRA

**TIPO:** CLASICO

PARTIENDO DE UN CONTROL DE CALIDAD Y LA SANIDAD DEL FRUTO DE NUESTROS OLIVARES ESTE AOVE ES OBTENIDO POR EL METODO CONTINUO, CON UN AMASADO A BAJAS TEMPERATURAS EN NUESTRA PLANTA DE ELABORACION DE ULTIMA GENERACION, DONDE SE PRIORIZA LA CALIDAD DEL PRODUCTO SIGUIENDO SU TRAZABILIDAD DESDE EL OLIVAR HASTA LA BOTELLA.

**ACIDEZ:** MENOR A 0.5 % expresado en ácido oleico

### **BLEND:**

ARAUCO: 33.3 %

ARBEQUIN: 33.3 %

PICUAL: 33.3%

### CARACTERISTICAS ARAUCO :

COLOR: Amarillo Dorado

FRUTADO DE ACEITUNAS: Medio a Intenso

PICOR Y AMARGOR: INTENSOS: Muy Estable con el paso del tiempo.

POLIFENOLES: Es el Varietal de mayor contenido de

### CARACTERISTICAS ARBEQUINA:

COLOR: Entre Verdoso y Amarillo

FRUTADO DE ACEITUNAS: Muy Frutado

PICOR: Poco Picante

AMARGOR: Poco Amargo

POLIFENOLES: Baja Concentración





— Familia —  
**RASTRILLA**

CARACTERISTICAS PICUAL:

COLOR: Verde

FRUTADO DE ACEITUNAS: Muy Frutado

PICOR Y AMARGOR: Bien Acentuados y Equilibrados

POLIFENOLES: Alto contenido y muy Estable

SE BUSCA CON ESTE BLEND, QUE EL AOVE TENGA UN EQUILIBRIO PERFECTO EN AROMA Y SU SENSACION DE SUAVIDAD, PICOR Y AMARGOR.

POR SU PERFIL GUSTATIVO ES UN ACEITE IDEAL PARA CONSUMIDORES QUE BUSCAN PRESENCIA DE TODOS LOS ATRIBUTOS DE UN AOVE EN UNA INTENSIDAD MEDIA