



Familia
RASTRILLA

ACEITE DE OLIVA

CALIDAD: VIRGEN EXTRA

TIPO: INTENSO

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: 70 %

PICUAL: 30%

CARACTERISTICAS ARAUCO:

COLOR: Amarillo Dorado

FRUTADO DE ACEITUNAS: Medio a Intenso

PICOR: Picante Intenso. Muy Estable

AMARGOR: Amargo Intenso. Muy Estable

POLIFENOLES: Es el Varietal de mayor contenido

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 INTENSIFICAR TODOS LOS ATRIBUTOS POSITIVOS DE UN AOVE

POR SU PERFIL GUSTATIVO ES UN ACEITE IDEAL PARA CONSUMIDORES QUE BUSCAN UN AOVE FRUTADO CON PICOR Y AMARGOR MUY PRESENTE.