



- Familia -
RASTRILLA

ACEITE DE OLIVA

CALIDAD: VIRGEN EXTRA

TIPO: SUAVE

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:

ARBEQUINA: 70 %

PICUAL: 30%

CARACTERISTICAS ARBEQUINA:

COLOR: Entre Verdoso y Amarillo

FRUTADO DE ACEITUNAS: Muy Frutado

PICOR: Poco Picante

AMARGOR: Poco Amargo

POLIFENOLES: Baja Concentración de Polifenoles

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 SEA SUTIL EN SU PERFIL AROMATICO CON MODERADAS NOTAS HERBALES Y DE BAJA INTESIDAD EN PICOR Y AMARGOR, RESALTANDOSE LA SUAVIDAD DEL MISMO.

POR SU PERFIL GUSTATIVO ES UN ACEITE MUY UTILIZADO PARA NIÑOS Y CONSUMIDORES AMANTES DE ESTE PERFIL DELICADO