



ABBAE

DE
QUEILES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

100% ecológico

DATOS TÉCNICOS:

Variedad: 100% Arbequina

Acidez: Máxima 0,1

Método de recolección: Mecánica,
vibración con paraguas.

Extracción: Máximo 4 horas desde la
recolección. Centrifugadora Alfa Laval
inertizable experimental.

Temperatura de la masa: 20°.

Sin adición de agua.

DATOS ORGANOLÉPTICOS:

Color: Amarillo dorado limpio.

Aroma: Verde profundo y fresco como la
hierba recién cortada.

Gusto: Sensación de fruta madura en su
punto óptimo de maduración, como el
plátano, pera y manzana roja madura.
Picor bajo y amargor casi inexistente.
Resalta el potente aroma de la
Arbequina.

PRESENTACIONES: Botella 250 ml
Botella 500 ml



PREMIO MARIO SOLINAS

2014/2013/2012

MEJOR DEL MUNDO

Categoría Frutado Maduro
Consejo Oleícola Internacional

ALIMENTOS DE ESPAÑA

2012

MEJOR ACEITE OLIVA VIRGEN
EXTRA DE ESPAÑA

Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra
Ecológico. Campaña 2011-2012

ALIMENTOS DE ESPAÑA

2017

MEJOR ACEITE DE ESPAÑA

Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra
Categoría Frutado Maduro.
Campaña 2016-2017