



# 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