



# ALHEMA DE QUEILES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
*100% ecológico*

## DATOS TÉCNICOS:

**Variedad:** 85% Arbequina  
15% Arroniz

**Acidez:** 0,2 máxima.

**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:** Pimienta recién molida, tomate  
maduro, pimiento verde recién cortado.

**Gusto:** Tomate maduro, manzana  
amarilla y almendras. Fresco, fragante,  
con personalidad. Ligeramente picante  
y un leve toque amargo aportado por la  
variedad Arroniz.

**PRESENTACIONES:** lata 500 ml  
lata 1 lts  
lata 3 lts



*Ideal para finalizar platos. Recomendamos su uso en frío*