



# ÁNFORA DE QUEILES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Arróniz

*Ecológico*

## DATOS TÉCNICOS:

**Variedad:** 100% Arroniz

**Acidez:** máxima 0,12.

**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 verdoso

**Aroma:** Hierba tanto recién cortada y frutas maduras en punto óptimo de maduración.

**Gusto:** Intenso, en primer momento notas verdes pasando a fruta con el tiempo. Picor y amargor notables, sin molestar.

**PRESENTACIONES:** Botella 250 ml



*Ideal para el acabado de platos, eleva las sensaciones y multiplica los sabores debido a su esmerada extracción en frío que mantiene todos los aromas en el aceite.*