ÁNFORA
DE
QUEILES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Arróniz

Ecológico

DATOS TÉCNICOS:

Variedad: 100% Arróniz
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: 20º. 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.