



ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA



HACIENDA MECA - CLASICO ENVERO

Producto

Marca
Campaña

Certificaciones

D.O.P. Montoro-Adamuz
Producción Integrada
Calidad Certificada

Producción

Olivar
Termino
Recolección

Método

Formato

Análisis Sensorial

Color
Nariz

Boca

Análisis fisicoquímico

Grado de acidez (ácido oleico)
Índice de peróxidos
K232
K270
Polifenoles Totales (ácido cafeico)

Premios

2007
2008, 2010

2010

Código EAN-13

Aceite de Oliva Virgen Extra
Hacienda Meca "Primer Día"
2009/2010

CRDO Montoro-Adamuz
Certifood
Junta de Andalucía

Picual y nevadillo negro, olivares centenarios
Finca La Meca, Adamuz
noviembre, manual, la mezcla de estas dos
forman un coupage natural muy propio de la D.O.
Extracción en frío, las aceitunas son molidas el
Mismo día de la recolección en nuestra almazara.
botella 500ml, cajas de 12 unidades, 45 cajas/Europalet.

Verde amarillento, muy limpio.

Intensidad media alta de frutado, aromas a verde hierba, higuera silvestre y una tenue fragancia a manzana y almendra verde. Resaltan los mismos atributos con aun mas intensidad, muestra la fuerza propia de un Nevadillo de sierra mediante un equilibrado picor y amargor de intensidad media. Gran complejidad en su conjunto.

0.1 %
3.8 meq O2/Kg
1.65
0.13
623 p.p.m.

Premio Nacional AEMO a la mejor almazara.
Premio mejor aceite Denominación de Origen Feria del Olivo Montoro.
Premio especial Diputación de Córdoba, pequeñas industrias.

8437008855004

