



**ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA**



HACIENDA MECA-FRASCA PRIMER DÍA

Producto

Marca

Certificaciones

D.O.P. Montoro-Adamuz

Producción Integrada

Calidad Certificada

Produccion

Olivar

Termino

Recoleccion

Metodo

Formato

Analisis Sensorial

Color

Nariz

Boca

Analisis fisicoquimico

Grado de acidez (acido oleico)

Indice de peroxidos

K232

K270

Polifenoles Totales (acido cafeico)

Premios

2010

2011

Aceite de Oliva Virgen Extra
Hacienda Meca "Primer Día"

CRDO Montoro-Adamuz

Certifood

Junta de Andalucia

Picual, plantacion de 7 años

Finca La Meca, Adamuz

octubre, manual, para la obtencion de 1 litro son
necesarios 8/9 kilos de aceitunas

Extraccion en frio, las aceitunas son molidas el
mismo dia de la recoleccion en nuestra almazara.

frasca 500ml con estuche, cajas de 12 u. 45/60 cajas/Europalet.

Verde, muy limpio.

intensidad alta de frutado, que se identifica con el atributo
de verde hoja. También aparecen matices de planta de tomate,
kiwi y manzana verde con intensidad alta.

Resaltan los mismos atributos con aun mas intensidad, el tomate
verde aparece con gran persistencia aportando frescura.

El amargo y el picante tienen intensidades medias que aportan
equilibrio al conjunto. Destaca tambien su final dulce.

0.1 %

3.2 meq O2/Kg

1.47

0.13

397 p.p.m.

Medalla de plata - Los Angeles International Olive Oil Competition

Medalla Prestigio Oro - Terraolivo, Mediterranean Olive Oil
Competition, Jerusalem.

Diploma di Gran Menzione, L'Orciolo d'Oro, fruttato intenso

Accesit Trofeo Alma, Concurso Armonia, Pesaro, Italia

Premio Especial Diputacion de Córdoba

Medalla de Oro, Terraolivo, Jerusalem

