



**ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA**



HACIENDA MECA - 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

Premios

2010

2011

Codigo EAN-13

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.
botella 500ml, cajas de 12 u. 45/60 cajas/Europalet.

Dorado verdoso, muy limpio.
intensidad alta de frutado, que se identifica con el atributo
de verde hoja. También aparecen matices de planta de tomate 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 %	K232: 1.47	K270: 0.13
3.2 meq O2/Kg	Polifenoles Totales (acido cafeico): 397 ppm	

Medalla de plata - Los Angeles International Olive Oil Competition
Medalla Prestigio Oro - Terraolivo, Jerusalem.
Diploma di Gran Menzione, L'Orciolo d'Oro, fruttato intenso.
Accesit Trofeo Alma, Concurso Armonia, fruttato intenso.
Medalla Oro - Terraolivo, Jerusalem.
Premio especial Concurso Diputacion de Córdoba.

8437008855066

