



**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 también su final dulce.

0.1 %

3.2 meq O2/Kg

K232: 1.47

K270: 0.13

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

