



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VARIEDAD CORNICABRA ECOLÓGICO



Variedad Cornicabra
El aceite tiene un color amarillo verdoso, aromas a fruta con sabor a frutas maduras, fresco, ligeramente amargo y picante. Su zona de producción en España es en Toledo y Ciudad Real.

Acidez: máximo 0'15%

Índice de Peróxidos kg: 4'5

Impurezas: No superior al 0,1 por 100

Humedad no superior al 0,1 por 100

Ceras mg/Kg.: <100

Absorción al Ultravioleta K232: 1'68

Absorción al Ultravioleta K279: 0'16

Evaluación organoléptica:

- Mediana de defecto: Md=0.
- Mediana del atributo frutado: Mf>3.

Normativa: De acuerdo a la legislación española y de la U.E. vigente

Sistema de molturación: Primera extracción en frío, Temperatura: 21°

Temperatura de conservación: Entre 15° y 30°

Almacenamiento: Almacén seco/ No luz solar

Fecha de consumo preferente: Para consumo óptimo, antes de 2 años desde la fecha de embotellado.

Formato:
Botella cristal 500 ml.
Tapón irrellenable con vertedor.
Consultenos otros formatos.



Nuestro cultivo es totalmente orgánico (contado con la certificación de conformidad de agricultura ecológica QUALITAS NATURA), sin el uso de sustancias químicas, pesticidas o abonos químicos.



SOMOS UNA EMPRESA AGRÍCOLA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN EN CULTIVO ECOLÓGICO DE QUINOA, ACEITE DE OLIVA, ALMENDRA Y UVA EN NUESTRA FINCA LOS JARALES DE LA MANCHA (LAS LABORES, CIUDAD REAL).

CONTÁCTENOS PARA MÁS INFORMACIÓN
ALBORIS MANCHA S.L. - PASEO DE LA MOTA Nº 10 - C.P. 13620 PEDRO MUÑOZ (CIUDAD REAL)
WWW.ALBORIS-MANCHA.COM



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA VARIEDAD PICUAL ECOLÓGICO



Variedad Picual

Es la variedad más producida en el mundo, representa un 20% a nivel mundial y un 50% en España. Sus características son de un aceite con olor y sabor afrutado de aceituna, verde hierba, amargo.

Acidez: máximo 0'15%

Índice de Peróxidos kg: 5,6

Impurezas: No superior al 0,1 por 100

Humedad no superior al 0,1 por 100

Ceras mg/Kg.: <100

Absorción al Ultravioleta K232: 1'51

Absorción al Ultravioleta K279: 0'18

Evaluación organoléptica:

- Mediana de defecto: Md=0.
- Mediana del atributo frutado: Mf>3.

Normativa: De acuerdo a la legislación española y de la U.E. vigente

Sistema de molturación: Primera extracción en frío, Temperatura: 21°

Temperatura de conservación: Entre 15° y 30°

Almacenamiento: Almacén seco/ No luz solar

Fecha de consumo preferente: Para consumo óptimo, antes de 2 años desde la fecha de embotellado.

Formato:

Botella cristal 500 ml.

Tapón irrellenable
con vertedor.

Consultenos otros formatos.



Nuestro cultivo es totalmente orgánico (contado con la certificación de conformidad de agricultura ecológica QUALITAS NATURA), sin el uso de sustancias químicas, pesticidas o abonos químicos.



SOMOS UNA EMPRESA AGRÍCOLA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN EN CULTIVO ECOLÓGICO DE QUINOA, ACEITE DE OLIVA, ALMENDRA Y UVA EN NUESTRA FINCA LOS JARALES DE LA MANCHA (LAS LABORES, CIUDAD REAL).

CONTÁCTENOS PARA MÁS INFORMACIÓN
ALBORIS MANCHA S.L. - PASEO DE LA MOTA Nº 10 - C.P. 13620 PEDRO MUÑOZ (CIUDAD REAL)
WWW.ALBORIS-MANCHA.COM