

FICHA “ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLOGICO”

VARIEDAD: Manzanilla Cacereña. (PN Arribes del Duero)

DENOMINACION DE VENTA: AQ5Tastes

FORMATOS: Botella de cristal 100 ml, 250 ml, 500 ml, en cuidado packaging.

USOS RECOMENDADOS:

Apreciado su consumo para alimentos crudos. Componente esencial en desayunos y tostadas. Aliño en ensaladas frescas, verduras, pescados, carpaccios, trufas, etc.

Potencia el sabor de jamones, cecinas, embutidos y quesos.

CARACTERÍSTICAS

PARÁMETROS QUÍMICOS

Polifenoles.....Alto
Vitamina E.....Alto
Estabilidad.....Medio/Alto
Acidez: 0,1 g de ac. oleico/100g
Peróxidos: 3,9 (< 02meq/Kg)

ATRIBUTOS SENSORIALES

Amargura.....Medio
Dulzura.....Medio

OTRAS NOTAS SENSORIALES

Hierba verde.....Excepcional
Manzana.....Presente
Plantas Aromáticas....Presente
Plátano.....Presente



El aceite AQ5 se obtiene de olivos centenarios asentados en verticales banales precipitados hacia el río Duero, en el corazón del Parque Natural de Las Arribes del Duero (Oeste de la Península Ibérica. Salamanca frontera con Portugal)

La Manzanilla Cacereña cultivada en Las Arribes del Duero (Salamanca) ofrece unos aceites que exhiben bastante cuerpo, con aromas herbáceos, picante y amargor en el rango medio-alto y aromas a otros frutos/as maduros, especialmente plátano dulce.

La aceituna no se toca con las manos; desde el árbol hasta la almazara. Su extracción se ha realizado en temperatura inferior a 27º, lo que asegura la conservación de los antioxidantes y la no destrucción del resto de componentes organolépticos ni químicos.

