

FICHA “ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLOGICO”

VARIEDAD: Manzanilla Cacereña. (PN Arribes del Duero)

DENOMINACION DE VENTA: AQ5Tastes

FORMATOS: Botella de vidrio 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 bancales precipitados hacia el río Duero, en el corazón del Parque Natural de Arribes del Duero (Oeste de la Península Ibérica. Salamanca frontera con Portugal)

La Manzanilla Cacereña cultivada en 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 (en frío), lo que asegura la conservación de los antioxidantes y la no destrucción del resto de componentes organolépticos ni químicos. Cosecha en *envero* (temprana).

