



FICHA “ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA”

VARIEDAD: Manzanilla Cacereña. (PN Arribes del Duero. Castilla y León)

DENOMINACION DE VENTA: Pagos de Vettonia

FORMATOS: Botella de vidrio 250 ml 500 ml

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

PARAMETROS QUÍMICOS

Polifenoles...Alto
Vitamina EAlto
EstabilidadMedia/Alta
Acidez: 0.2g acd.oleico/100g
Peroxidos: 3,9(< 02meg/Kg)

ATRIBUTOS SENSORIALES

Picante.....Medium
Dulce.....Medium

OTRAS NOTAS SENSORIALES

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



La Manzanilla Cacereña 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 fase de *envero* (temprana)