



ALBA

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido de aceituna verde. Frutado muy intenso, con sensaciones verdes variadas: notas de higuera, tomatera, cáscara de plátano y almendra. En boca presenta fluidez, complejidad, equilibrio y armonía, con matices florales. Adecuado para consumo en crudo.

Extra Virgin Olive Oil obtained from green olives. Very intense fruity aroma with varied green sensations: undertones of fig leave, tomato plant, banana peel and almond. In the mouth it presents fluidity, complexity, balance and harmony with floral flavours. It is best to be consumed raw.

Producto:

Aceite de Oliva Virgen Extra, tipo ALBA. Procedente de aceituna de variedad PICUAL. Zumo de aceituna 100%.

Elaborado por:

OLEOHIGUERA S.L., situada en Avda. Sebastián Fuentes 24, en la localidad de Lahiguera, Jaén. Tfno. 953-530047
RGSEAA: 16.004568/J ---- RIA: 23/41.457

La molturación se realiza en "Almazara ecológica" propia, llevándose a cabo antes de las 6 horas desde su recolección. La extracción se realiza "en frío": pasta <27°C.

Origen:

Las fincas se encuentran en distintos parajes de la provincia de Jaén, siendo cercanos a las poblaciones de Lahiguera, Villanueva de la Reina, Espeluy y Cazalilla.

El suelo de las mismas es variable en cuanto a su composición, lo que nos permite tener una diversidad de matices organolépticos.

Nuestro marco de plantación es tradicional, con sistema de regadío integrado. Los tratamientos y cuidado del olivar son realizados con productos de producción ecológica y con medios mecánicos, manteniendo la cubierta vegetal y respetando la biodiversidad y el medio ambiente.

Análisis sensorial y químico:

- Presenta una Mediana del frutado de **7,5**. Siendo la "Media del defecto mayoritario= 0": NO PRESENTA DEFECTOS. Color verde intenso.

- Acidez libre expresada en % Ac.Oleico: **0,11...** siendo el Máximo Permitido (M.P.) hasta 0,80

- Índice de Peróxidos en mEq.02/Kg.= **5,4...** siendo el M.P. hasta 20.

- Espectrofotometría en el ultravioleta:

K270= **0,14...**siendo el M.P. hasta 0,22.

K232= **1,66...**siendo el M.P. hasta 2,50.

DeltaK <**0,01...** siendo esta la condición a cumplir.

Estos parámetros muestran el cuidado tenido en la recolección, así como en la molturación y almacenamiento, otorgando un excaso deterioro al producto.

- Ésteres etílicos de ácidos grasos (mg/Kg): **3...** siendo el M.P. hasta 30.

Los ésteres etílicos aparecen fundamentalmente por el mal estado de las aceitunas, pero también en el proceso de elaboración y conservación.

Etiquetación:

ACEITE DE OLIVA DE CATEGORÍA SUPERIOR OBTENIDO DIRECTAMENTE DE ACEITUNAS Y SÓLO MEDIANTE PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS.

SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITION FACTS:

VALOR MEDIO POR 100G / AVERAGE VALUE 100G
VALOR ENERGÉTICO / ENERGY VALUE: 3700KJ / 900KCAL
GRASAS / TOTAL FATS: 100G- DE LAS CUALES / OF WHICH:
SATURADAS / SATURATED: 13 G
MONOINSATURADAS / MONOUNSATURATED: 79G
POLIINSATURADAS / POLIUNSATURATED: 8 G
HIDRATOS DE CARBONO / TOTAL CARBOHYDRATE: 0G
DE LOS CUALES / OF WHICH...AZÚCARES/SUGARS: 0G
FIBRA ALIMENTARIA / DIETARY FIBER: 0G
PROTEÍNAS / PROTEIN: 0G
SAL / SALT: 0G

PRESEVAR DEL CALOR Y DE LA LUZ.
STORE AWAY FROM HEAT AND DIRECT SUNLIGHT.



Índices de Campaña 2020-21.