



## CÉNIT

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido de aceitunas enveradas (moradas) de las variedades picual/hojiblanca. Frutado medio y muy equilibrado. Aromas y matices verdes de hoja, tomate y plátano, con sensaciones frescas y agradables en retrogusto. Indicado para su uso en crudo, o como aderezo.

*Extra Virgin Olive Oil from half-ripe and purple coloured olives of the varieties picual and hojiblanca. It has fruity and very harmonious aromas and green flavours of leaf, tomato and banana with a fresh and pleasant aftertaste sensation. To be consumed raw and in dressings.*

### Producto:

Aceite de Oliva Virgen Extra, tipo CÉNIT. Procedente de aceituna de variedad PICUAL u HOJIBLANCA. 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 **4,3**. Siendo la "Media del defecto mayoritario= 0": NO PRESENTA DEFECTOS. Color verde intensidad media.

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

- Índice de Peróxidos en mEq.02/Kg.= **6,2**... siendo el M.P. hasta 20.

- Espectrofotometría en el ultravioleta:

K270= **0,15**...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

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



### Índices de Campaña 2020-21.