



## ÉREBO

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido de aceitunas con piel negra y pulpa blanca. Suave y equilibrado, dulce en paladar, con frutado de almendra y matices de tomatera y kiwi. Indicado para su consumo en crudo, y adecuado para aderezo de platos en confitados y fritos.

*Extra Virgin Olive Oil from ripe, black olives. It has mild and harmonious aromas and is sweet in taste with a fruity almond flavour and undertones of tomato and kiwi. Appropriate to use as a condiment and for frying.*

### Producto:

Aceite de Oliva Virgen Extra, tipo ÉREBO. 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 **4,2**. Siendo la "Media del defecto mayoritario= 0": NO PRESENTA DEFECTOS. Color verde suave.

- 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...** siendo el M.P. hasta 20.

- Espectrofotometría en el ultravioleta:

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

K232= **1,56...**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.