

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido de aceituna de olivar tradicional y producción ECOLÓGICA.

Extra Virgin Olive Oil obtained from traditional olive groves and ORGANIC production.



PRODUCTO:

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

ELABORADO POR:

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 y Villanueva de la Reina.

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 9. Siendo la “Media del defecto mayoritario= 0”: NO PRESENTA DEFECTOS. Color verde intensidad media.

- Acidez libre expresada en % Ac.Oleico: 0,12... siendo el Máximo Permitido (M.P.) hasta 0,80

- Índice de Peróxidos en mEq.02/Kg.= 3,9... 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 escaso 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 / MONOINSATURATED: 79G
POLIINSATURADAS / POLIINSATURATED: 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.

