

ORO DE SIERRA SUR

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIUM



Características Generales

Variedad	Picual, Picudo, Hojiblanca
Recolección	Inicios de campaña: Octubre–Noviembre
Método de extracción	2 fases
Acidez máxima	< 0.2%
T° de Elaboración	< 25%
Campaña	2016/2017
Almacenamiento	Acero inoxidable
Región	Jaén, Finca el Laurel
Tapón	Irrellenable, Modelo Pilfer corto

Características Organolépticas

Aceite de color verde con tonalidades doradas y brillantes, afrutado intenso de aceituna verde con toques de almendra y tomate, con un moderado picor y amargor. Intensidad media-alta, con persistencia en boca.

Logística

Producto	500 MI Bordelesa Tentación
Botellas por caja	12
Litros por caja	6L
Dimensiones de caja	216X292X302mm (anchoXlargoXalto)
Peso por caja	11,808 Kg
Cajas por palet UE	70

Valor Nutricional por 100 g

Valor energético	3700 KJ/ 900Kcal
Grasas, de las cuales	100g
Saturadas	16g
Monoinsaturados	78g
Poliinsaturadas	6g
Hidratos de carbono	0g
Proteínas	0g
Sal	0g