

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO “ OLV. AESA. “

ZONA DE PRODUCCIÓN: ALBACETE, (INMEDIACIONES DE LA SIERRA DE ALCARAZ, ALCARAZ).

ALTITUD: 650 M S. N. M.

VARIEDADES: OLIVOS DE LA VARIEDAD PICUAL, ARBEQUINA Y CORNICABRA.

SISTEMA DE RECOLECCIÓN: VIBRADOR A TRONCO CON PARAGUAS INVERTIDO Y COSECHADORA.

PERIODO DE RECOLECCIÓN: SEGUNDA QUINCENA DE OCTUBRE.

SISTEMA DE EXTRACCIÓN: SISTEMA CONTINUO DE DOS FASES, CON EXTRACCIÓN EN FRÍO 20°

ALMACENAMIENTO: DEPÓSITOS DE ACERO INOX.

COLOR: VERDE INTENSO.

AROMA: EN NARIZ PRESENTA UN AROMA FRUTADO MEDIO A ACEITUNAS VERDES, , ALMENDRAS, NUEZ, OTRAS FRUTAL MADURAS, PRINCIPALMENTE PLÁTANO, ASÍ COMO TOMATE HINOJO Y ALCACHOFA. **SABOR: EQUILIBRADO FLUIDO DULCE**, LIGERAMENTE AMARGO Y PICANTE, SABOR A ALMENDRAS DULCES, TOMATE Y ALCACHOFA.

ENSAMBLAJE: POR SU CLASIFICACIÓN ES UN ACEITE QUE MARIDA PERFECTAMENTE CON CUALQUIER PLATO, ESPECIALMENTE ENSALADAS, VERDURAS FRESCAS, PESCADOS, POSTRES, QUESOS FRESCOS, SALSAS Y CARNES.

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN: EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN SE HAN TENIDO EN CUENTA, ASPECTOS COMO EL ÍNDICE DE MADUREZ, CARACTERÍSTICAS DE RELACIÓN PULPA/HUESO, TEMPERATURAS DE BATIDO, NUNCA POR ENCIMA DE LOS 20 GRADOS, ALGO QUE HA SIDO POSIBLE, GRACIAS A LA ALTITUD DE LOS TERRENOS DE CULTIVO, POR LO QUE NO CABÍA LA POSIBILIDAD DE CALENTAMIENTO DE LA FRUTA EN EL CAMPO, TAMBIÉN LOS TIEMPOS DE BATIDO DE LA MASA, QUE NUNCA HAN SUPERADO LOS 15 MIN., NECESITANDO PARA CADA LITRO DE ACEITE LA CANTIDAD APROXIMADA DE 9 KG. DE ACEITUNAS.

