AOVE AIRES variedad Picual

DESCRIPCIÓN

Es un **Aceite de Oliva Virgen Extra** obtenido de una selección de las mejores aceitunas recolectadas antes del 31 de Diciembre y molturadas en nuestra almazara tan solo unas horas después de su recolección para conservar así todas las propiedades y aromas del fruto. Este AOVE se produce en condiciones particularmente térmicas que no alteran el aceite y que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

AIRES es un Aceite de Oliva Virgen Extra, obtenido directamente del fruto del olivo **(Olea europea L)**, y exclusivamente por procedimientos mecánicos, de olivares de la provincia de Jaén y siempre de aceitunas de vuelo.

En cuanto a su **IMAGEN DE MARCA** queremos destacar su original diseño basado en cuatro pilares: Jaén, su tierra, cultura y tradición, acompasando los valores de un AOVE que forma parte de la IGP Aceite de Jaén, 100% de Jaén.

SELLOS DE CALIDAD:

Este AOVE tiene un doble sello que avala su calidad. Por un lado, es un virgen extra amparado bajo el paraguas y parámetros de exigencia de calidad superior de la IGP Aceite de Jaén, Indicación Geográfica protegida. E igualmente está avalado por el sello de calidad etiqueta negra de Degusta Jaén, sello que respalda la Diputación Provincial de Jaén.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

ACEITE de Jaén.

Degusta Jaén® CALIDAD ETIQUETA NEGRA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AIRES DE JAÉN SINCE 1965

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Líquido brillante a 20ºC (Filtrado)

Color: Tonos verdes

Olor y sabor: Aroma perceptible de aceituna sana y fresca, con matices a hortalizas u otros vegetales como hojas o hierbas verdes, de notas frutales destacadas, de intensidad moderada a alta. Sabor limpio y fragante a aceituna sana y fresca, notas amargas y picantes, de la siguiente intensidad.

• Mediana del atributo frutado	Mayor de 3
• Mediana del atributo amargo	3,0 - 6,5
• Mediana del atributo picante	3,0 - 6,5
• Mediana del defecto	Igual a 0

Análisis específicos:

• Acidez (% ácido oléico)	Máximo 0,5 %
• Índice de peróxidos	Máximo 15 mEg O2/kg
• K270	Máximo 0,18
• K232	Máximo 2,0
• Ceras	Máximo 120mg/Kg
• Polifenoles totales	Mínimo 300 mg/Kg
• Tocoferoles totales	Mínimo 150 mg/Kg

Composición de Ácidos Grasos:

• A. Palmítico	9-13%
• A. Oleico	> 75%
• A. Linoleico	≤ 6%

VALORES NUTRICIONALES

Lípidos 100%

Energía/100gr: 900Kcal.

Vitaminas naturales: E, A

Proteínas: No contiene

Hidratos de Carbono: No contiene

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Formato disponible: Argos Glass Bottle, 500 ml

Datos logísticos: Unidades por caja: 6 / Peso aproximado de la caja: 5,2 kg

Conservación: Temperatura ambiente, aconsejable no superar los 25ºC, recipiente cerrado Y alejado de la luz directa. El aceite a temperaturas inferiores a 16ºC puede empezar a nublarse en un proceso natural y reversible que no afecta a la calidad del producto