AOVE FINCA BADENES
COSECHA TEMPRANA COUPAGE

DESCRIPCIÓN

Es un Aceite de Oliva Virgen Extra, obtenido de la selección de las mejores aceitunas de la finca familiar, “Los Badenes” (Jaén), que han sido recolectadas en exclusiva a mediados de octubre para conservar todas las propiedades y aromas de la aceituna,. Es una oportunidad para degustar un aceite único, con personalidad propia, lleno de matices, que te transportan a un mundo de sensaciones. Es obtenido del fruto del olivo únicamente mediante procedimientos mecánicos 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.

Para la elaboración de Finca Badenes Cosecha Temprana, se realiza con el coupage de tres variedades de aceituna Picual, Frantoio y Arbequina, consiguiendo un aceite equilibrado y fragante, de aroma frutado de aceituna verde, con notas de hierba recién cortada, manzana, alcachofa, tomatera, plátano y almendra verde.

Tapón de seguridad telescópico para vertido antigoteo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Líquido brillante a 20ºC (Filtrado)

Color: Tonos verdes

Olor y Sabor: Presenta un frutado de verde hoja, hierba, manzanilla, tomatera y notas frutales como el plátano verde, la manzana, almendra verde y piñones. En Boca es muy equilibrado, tiene una entrada muy agradable, un ligero amargo y picante.

Análisis específicos: Acidez (% ácido oléico) 0,2 máximo

COUPAGE DE: ARBEQUINO

COUPAGE DE: FRANTOIO

COPUAGE DE: PICUAL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
AIRES DE JAÉN
SINCE 1965

VALORES NUTRICIONALES

Lípidos 100%

Energía/100gr: 900Kcal.

Vitaminas naturales:E, A

Proteínas: No contiene

Hidratos de Carbono: No contiene

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura ambiente, aconsejable no superar los 25ºC

Recipiente cerrado

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