AOVE FINCA BADENES
COSECHA TEMPRANA PICUAL

DESCRIPCIÓN

Es un Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido de la selección de las mejores aceitunas de la variedad PICUAL de la finca familiar “Los Badenes” en Jaén, que han sido recolectadas en exclusiva a mediados de octubre para conservar todas las propiedades y aromas de la aceituna, consiguiendo un aceite de oliva virgen extra de color verde intenso con una gran expresividad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Líquido brillante a 20ºC (Filtrado)

Color: Tonos verdes

Olor y Sabor: Presenta un frutado muy joven de verde hoja, alcachofa, tomate, tomatera, manzana verde y cáscara de plátano. A su paso por el paladar posee la misma fuerza expresiva que en nariz donde prevalece un picante agradable, perceptible gentilmente en la garganta y, en evolución un ligero amargor. Se trata de un zumo aterciopelado, muy persistente en boca y estructuralmente muy equilibrado.

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

Tapón de seguridad telescópico para vertido antigoteo

AROMA Y SABOR

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