



# El Almorsaeero

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

La variedad cultivada de la que se extrae es la denominada "Picual", cuyo origen proporciona a nuestro aceite, por las condiciones de nuestro suelo y clima, su reconocible personalidad y diferencia.

Varietal: "Picual", aceituna de olivo de planta vigorosa, de ramos más cortos y copas recias con gran desarrollo foliáceo. El zumo obtenido da como resultado su marcado carácter e intenso y equilibrado gusto.



Cristal 750 ml



PET 1 Ltr.



PET 5 Ltr.



## Extra Virgin Olive Oil

Superior Category  
EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL  
obtained directly from olives  
and solely by mechanical process

*ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
de Categoría Superior obtenido  
directamente de aceitunas  
y sólo mediante  
procedimientos mecánicos*

COLD EXTRACTION / *EXTRACCIÓN EN FRÍO*  
PRODUCT OF SPAIN / *ORIGEN ESPAÑA*



## PACKAGING

PRODUCTO	botellas/caja	cajas/capa	capas/palet	total cajas	total botellas	medidas cajas
El Almorsaero 750	6	25	5	125	750	23x15,5x33 cm
El Almorsaero 1 Ltr.	12	12	5	60	720	40x20x29,5 cm
El Almorsaero 5 Ltr.	3	9	5	45	135	51x17x33 cm

## NOTA DE CATA

De color amarillo dorado, transparente, limpio y brillante con reflejos y tonalidad verdosa.

Presenta aromas de intensidad media-alta, fresco, hierba recién cortada, rama de olivo, tomatera, hojas de higuera y almendra verde fresca.

En boca resulta afrutado, fresco y equilibrado, vegetal, almendrado, con una entrada dulce que da paso a ligera amargosidad y agradable picantez final de buena persistencia.

Muy rico para su consumo en crudo sobre tostada y sal maldón.



## ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

DETERMINACIÓN	RESULTADO	Incert	Valores de Referencia	Procedimiento/ Norma
(ACEITES) ACIDEZ	0.29	0.01	% ác. Oleico	PNT-1301
(ACEITES) K270	0.13	0.01		PNT-1303
(ACEITES) K232	1.65	0.01		PNT-1303