



BeneOlive

Aceite de Oliva Virgen Extra

BeneOlive Aceite de Oliva Virgen Extra es una combinación de arbequina y picual.

La arbequina fundamentalmente le va aportar verde hierba, frutas y fruto seco (almendra), y en boca, amargo bajo y picante medio.

Por contra, el picual contribuye con verde hoja y tomate. En boca, tiene picante y amargo de intensidad media.

El conjunto, es decir, **BeneOlive** Aceite de Oliva Virgen Extra, tiene una combinación de todos esos atributos positivos con una intensidad media-alta de frutado. En boca, presenta equilibrio al no tener un picante o un amargo en exceso.



Cristal 750 ml



Cristal 500 ml



Cristal 250 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
BeneOlive 750	6	25	5	125	750	23x15,5x33 cm
BeneOlive 500	18 ó 6	12	5	60	1.080	40x20x29,5 cm
BeneOlive 250	24	12	5	60	1.440	40x20x29,5 cm
BeneOlive 1 Ltr.	12	12	5	60	720	40x20x29,5 cm
BeneOlive 5 Ltr.	3	9	5	45	135	51x17x33 cm

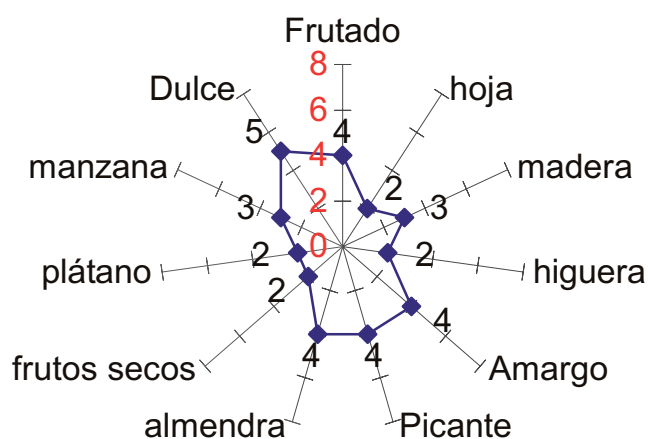
FICHA DE CATA

Aceite de oliva virgen extra, frutado maduro, a almendra, manzana y plátano con matices a higuera y verde hoja; entrada dulce que continua con ligero amargo y por último un suave picante poco persistente. Fluido.

ESTRELLA SENSORIAL DESCRIPTIVA

Datos

Frutado	4
Hoja	2
Madera	3
Higuera	2
Amargo	4
Picante	4
Almendra	4
Frutos secos	2
Plátano	2
Manzana	3
Dulce	5



ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

DETERMINACIÓN	RESULTADO	Incert	Valores de Referencia	Procedimiento/ Norma
(ACEITES) ACIDEZ	0.3	0.001	% ác. Oleico	PNT-1303
(ACEITES) K270	0.12	0.01		PNT-1303
(ACEITES) K232	1.89	0.01		PNT-1303