

Señorio de Jaime Rosell MAXIMUM



Elaborado con olivas de la variedad arbequina, el aceite Señorio de Jaime Rosell **MAXIMUM** se caracteriza por su recolección cuando el fruto está en su momento óptimo de maduración, lo que nos da un aroma, textura, color y sabor inconfundibles.

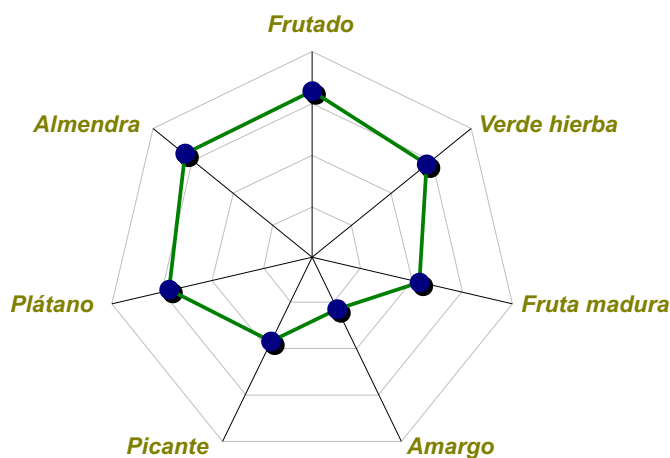
Para su elaboración se descarta cualquier método mecánico de recolección, se hace de forma manual y su traslado a nuestra almazara es de forma simultánea e inmediata, donde una vez extraído nuestro preciado aceite a bajas temperaturas es almacenado en cámara frigorífica y en depósitos con atmósfera inertizada donde esperará su envasado.

Se presenta en tres tipos de envasado: 750ml, 500ml y 250ml

FICHA DE CATA

Aceite de oliva virgen extra de color amarillo oro con reflejos verdes. De frutado intenso, resultado de los aromas predominantes a manzana y plátano maduros, con otros verdes, de cítricos y matices balsámicos de frutos secos, aromáticas y alcachofa. Zumo dulce en boca, con amargos y picantes muy ligeros y duraderos. Paso por boca fácil, fluido y ligero.

ESTRELLA SENSORIAL DESCRIPTIVA



ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

DETERMINACIÓN	RESULTADO	L.C.	UNIDADES	MÉTODO
(ACEITES) ACIDEZ	0.15	0.01	% ác. Oleico	PNT-1301
(ACEITES) K270	0.09	0.01		PNT-1303
(ACEITES) K232	1.62	0.01		PNT-1303

LOGÍSTICA: PALET EUROPEO

PRODUCTO	ENVASE	MATERIAL	BOTELLAS POR CAJA	CAJAS POR PALET	DIMENSIONES DE LA CAJA
MAXIMUM	500 ml	Cristal	6 botellas	125 cajas	15 * 22,5 * 31,5 cm