

Señorío de Jaime Rosell SUMMUM

Elaborado con olivas de la variedad arbequina, el Aceite Señorío de Jaime Rosell SUMMUM se caracteriza por su temprana elaboración. A primeros de octubre, cuando la

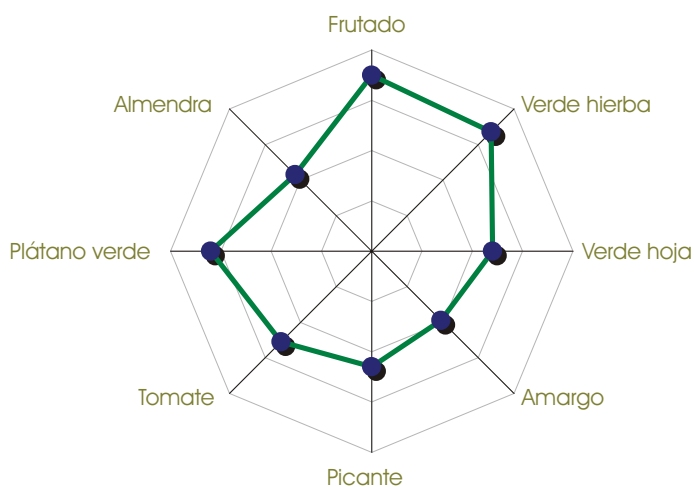
aceituna está todavía muy verde, junto a nuestro cuadro técnico, se hace una selección de los olivos más adecuados para iniciar la recolección. Esta temprana extracción del aceite lleva consigo el sacrificio del bajo rendimiento a obtener pero es compensado con el sabor y aroma predominante a hierba fresca recién cortada que desprende nuestro aceite temprano Señorío de Jaime Rosell SUMMUM.



FICHA DE CATA

Aceite de oliva virgen extra de color verde claro con reflejos dorados. Su aroma es intenso y complejo, que recuerda a fruta verde, hierba fresca, corteza, hortaliza y tomate, entre los que aparecen notas maduras de manzana, plátano y de frutas tropicales. De sabor amargo medio que predomina en la boca y evoluciona de forma limpia hasta compartir protagonismo con un picante tardío y largo, también de intensidad media y muy definido. En el retrogusto se confirma la procedencia de frutos verdes. El paso por boca es fluido, muy largo y, por su ligera astringencia, muy limpio. En su evaluación global destaca como aceite estructurado y equilibrado.

ESTRELLA SENSORIAL DESCRIPTIVA



Datos

Frutado	7	Picante	4,6
Verde hierba	6,7	Tomate	5,1
Verde hoja	4,8	Plátano verde	6,4
Amargo	3,9	Almendra	4,3

ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

DETERMINACIÓN	RESULTADO	Incert	Valores de Referencia	Procedimiento/ Norma
(ACEITES) ACIDEZ	0.15	±0.02	% ác. Oleico	PE/LE/101
(ACEITES) K270	0.13	±0.01	<=0,22 CE 702/2007	
(ACEITES) K232	1.8	±0.07	<=2,50 CE 702/2007	

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