

Aceite de Oliva
Virgen Extra
Variedad Morona



Variedad de la aceituna

Es la variedad tradicional de la localidad sevillana de Morón de la Frontera, de donde procede su nombre. Esta variedad se cultiva para producir aceitunas de mesa y aceite de oliva, puesto que tiene buena calidad y tamaño y la relación entre la pulpa y el hueso es ideal. El fruto no sufre mucho daño durante la cosecha.

Área geográfica de producción

Esta variedad es secundaria en las comarcas de Campiña y Sierra Sur de Sevilla. Es la variedad tradicional de la localidad sevillana de Morón de la Frontera.

Método de recolección

La Morona tiene una resistencia alta al desprendimiento, por lo que su recolección se realiza a mano.

Periodo de recolección

Entre los meses de octubre y enero.

Sistema de extracción

El aceite obtenido a partir del fruto de la oliva se realiza únicamente mediante procedimientos mecánicos. Estos procedimientos garantizan que el aceite no sufra alteración alguna. Los

únicos procesos realizados para la obtención de un aceite de máxima calidad son el lavado, la decantación, el centrifugado y el filtrado.

Color

Este tipo de aceite presenta un acentuado color verde y un aspecto brillante.

Aroma y cata

Este aceite presenta en nariz un frutado verde hierba, con matices que recuerdan a plátano, manzana, tomate y pimiento rojo, así como un fondo de cítricos. De entrada dulce, en boca se caracteriza claramente por el frutado verde herbáceo, con aromas a manzana, plátano y alloza. El picante es ligero y agradable.

Acidez oleica

Acidez (% ácido oleico) $\leq 0,8$

Aceite de Oliva
Virgen Extra
Variedad Morona

G
GARROCHO
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Morona

Ficha técnica

Ingredientes:

100% aceite de oliva virgen extra.

No contiene ningún tipo de aditivo alimentario.

Consumo preferente: 2 años desde la fecha de envasado y/o expedición.

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco, alejado de la luz.

Información nutricional por 100g:

Valor Energético :	3700KJ / 900Kcal
Grasas	100g
De las cuales:	
Saturadas	14g
Monoinsaturadas	77g
Poliinsaturadas	9g
Trans	≤ 0,1g
Hidratos de Carbono	0g
De los cuales:	
Azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g
Colesterol	0g

