

Aceite de Oliva
Virgen Extra
Variedad Manzanilla



Variedad de la aceituna

La variedad "Manzanilla de Sevilla" destaca por su forma ovoide y asimétrica y por alcanzar en su madurez un color rojo vinoso en su piel. La pulpa tiene el tamaño idóneo; es firme y de excelente calidad y puede desprenderse con facilidad del hueso.

Área geográfica de producción

Principalmente en las provincias de Sevilla, Huelva y en la comunidad de Extremadura.

Método de recolección

La Manzanilla 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. Extracción en frío.

Color

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

Aroma y cata

Se trata de un aceite con un equilibrio entre el picante, el amargor y el dulzor. Destaca por su aroma con un alto frutado verde, en el que se pueden apreciar notas reconocibles a manzana, macedonia, tomatara y plátano maduro.

Acidez oleica

Acidez (% ácido oleico) $\leq 0,8$

Aceite de Oliva
Virgen Extra
Variedad Manzanilla

G
GARROCHO
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Manzanilla

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

