

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO “OLIVA SABUCO DE NANTES.”

ZONA DE PRODUCCIÓN: ALBACETE, (INMEDIACIONES DE LA SIERRA DE ALCARAZ, ALCARAZ).

ALTITUD: 650 M S. N. M.

VARIEDADES: OLIVOS DE LA VARIEDAD PICUAL, CORNICABRA Y ARBEQUINA

SISTEMA DE RECOLECCIÓN: VIBRADOR MANUAL Y VAREO

PERIODO DE RECOLECCIÓN: SEGUNDA QUINCENA DE NOVIEMBRE.

SISTEMA DE EXTRACCIÓN: SISTEMA CONTINUO DE DOS FASES, CON EXTRACCIÓN EN FRÍO 20°

ALMACENAMIENTO: DEPÓSITOS DE ACERO INOX.

COLOR: VERDE SUAVE.

AROMA: EN NARIZ PRESENTA UN AROMA FRUTADO MEDIO A ACEITUNAS VERDES, VERDE HOJA, NUEZ, OTRAS FRUTAL MADURAS, PRINCIPALMENTE MANZANA VERDE, TOMATE HINOJO Y ALCACHOFA. **SABOR: AMARGO MEDIO EQUILIBRADO:** AMARGO Y PICANTE MEDIO, SABOR A NUEZ, HOJAS DE OLIVO, TOMATE Y ALCACHOFA.

ENSAMBLAJE: POR SU CLASIFICACIÓN ES UN ACEITE QUE MARIDA PERFECTAMENTE CON CUALQUIER PLATO, ESPECIALMENTE ENSALADAS, VERDURAS FRESCAS, PESCADOS, POSTRES, QUESOS FRESCOS, SALSAS Y CARNES. CUNDE MUCHO EN LA COCINA.

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN: EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN SE HAN TENIDO EN CUENTA, ASPECTOS COMO EL ÍNDICE DE MADUREZ, CARACTERÍSTICAS DE RELACIÓN PULPA/HUESO, TEMPERATURAS DE BATIDO, NUNCA POR ENCIMA DE LOS 20 GRADOS, ALGO QUE HA SIDO POSIBLE, GRACIAS A LA ALTITUD DE LOS TERRENOS DE CULTIVO, POR LO QUE NO CABÍA LA POSIBILIDAD DE CALENTAMIENTO DE LA FRUTA EN EL CAMPO, TAMBIÉN LOS TIEMPOS DE BATIDO DE LA MASA, QUE NUNCA HAN SUPERADO LOS 30 MIN., NECESITANDO PARA CADA LITRO DE ACEITE LA CANTIDAD APROXIMADA DE 7 KG. DE ACEITUNAS.

