

pago de ValdeCuevas



pago de ValdeCuevas

Descripción

Aceite procedente de nuestros propios olivos arbequinos cultivados en el Pago que le da nombre.

Para la extracción de este aceite utilizamos solo las aceitunas de principio de cosecha, que se procesan en su mejor estado organoléptico y solo mediante procedimientos mecánicos y extracción en frío, con la finalidad de obtener un Aceite de Oliva Virgen Extra 100 % Arbequina de una calidad extraordinaria.

Cabe destacar que, por las condiciones particulares del Pago, nuestro aceite tiene un índice de tocoferoles (vitamina E) y ácido oleico alto, superior a la media en aceite de arbequinas.

Nota de Cata

Aceite complejo y equilibrado que combina sensaciones a hierbas recién cortadas y alloza con toques a fruta como el plátano. Sobre el paladar es untuoso, con recuerdos de frutas y frutos secos que dan paso a notas herbáceas acompañadas por un amargor medio y picante final.

Maridaje

Es perfecto para su consumo en crudo, en aliños sobre verduras, pastas, pescados y carnes. Indispensable para la dieta mediterránea.




Conservación

Mantener el producto en lugar fresco (entre 15° C - 25° C), seco, protegido de la luz y lejos de olores.

Análisis

Acidez	Índice de peróxidos	K-270	K232	Ceras
0,1 %	3,0 meqO ₂ /kg	0,10	< 1,40	31 mg/kg

Datos Logísticos

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo/ancho/alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 100 ml.	30	280 x 235 x 180	84 (2.520 bot.)	102 (3.060 bot.)
 vidrio 250 ml.	12	215 x 164 x 243	135 (1.620 bot.)	160 (1.920 bot.)
 vidrio 500 ml.	6	195 x 137 x 290	180 (1.080 bot.)	180 (1.080 bot.)
 vidrio 750 ml.	6	230 x 155 x 305	125 (750 bot.)	128 (768 bot.)