

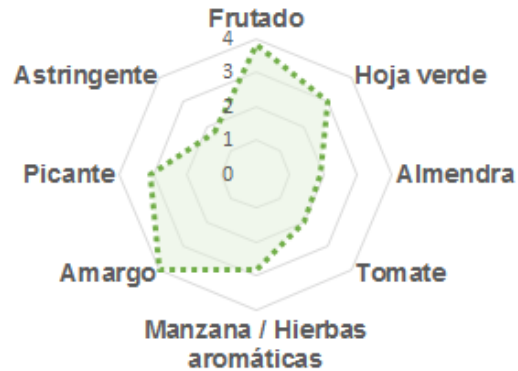
Mediterranean Gourmet Olive Oils.

Almazahara Premium aove - Ficha de producto.



Variedad utilizada y perfil sensorial:
Aceitunas de la variedad Villalonga.

Frutado intenso con características de hierba verde recién cortada y matices picantes.



Acidez: 0,13°

Climatología:

- Clima mediterráneo con variaciones de temperatura,. Inviernos suaves y veranos secos.
- Pluviometría media: 500-600 mm.

Premios:

- Mención especial en la categoría frutado intenso en el concurso internacional Sol D'Oro, Verona (Italia).
- Finalista en: Mejor aove internacional 2018/19, ESAO Awards.
- 1er premio: Mejor aove elaborado por cooperativa en la Comunidad Valenciana, ESAO Awards.

Terreno y orografía:

- Olivar cultivado en suelo calizo.
- Localizados en las en as sierras de: Enguera, Irtá, Serranos y montañas de Alicante.
- Parcelas abancaladas de tamaño medio.
- Altitud: entre 300 y 850 msnm.

Cosecha y producción:

- Empieza el 5 de octubre.
- El aceite se produce el mismo día en que las aceitunas se recogen.
- Elaborado en dos fases en frío 25° con un sistema continuo y centrifugación.

Características de packaging:

- Botella de cristal negra serigrafiada.
- Formatos disponibles: 500ml.
- Unidades por caja = 6 unidades.
- Unidades por palé (500ml) = 528 unidades, 264 litros.

