





Casa Gualda



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CORNICABRA SIN FILTRAR

0,50



FICHA TÉCNICA

MARCA	CASA GUALDA: Aceite de oliva virgen extra cornicabra sin filtrar
INDICACIÓN ORIGEN	Aceite monovarietal de la variedad cornicabra.
VARIEDAD	CORNICABRA

ANALÍTICA

ACIDEZ.	0,39% oleico
IND. PERÓXIDOS	11,5 meq/Kg.
K 270	0,08
K 232	1,34

CATA Y GASTRONOMIA

Color: Amarillo verdoso característico de la variedad Cornicabra.

Olor: muy equilibrado destacando las características propias de la variedad, olor a manzana y almendra.

Boca: Presenta sensación de densidad, con unos valores medios en cuanto a las propiedades de picante y amargo, en conjunto aceite armonioso, con un toque de amargor en su final.