



# OLIVERD

## Frantoio 2014



### FICHA TÉCNICA

<b>Variedad de Oliva:</b>	100% Frantoio.
<b>Cosecha:</b>	Otoño 2014.
<b>Categoría:</b>	Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).
<b>Acidez:</b>	0,2°
<b>Índice de Peróxidos:</b>	11,9 mEq O <sub>2</sub> /kg.
<b>Contenido en Ceras:</b>	100,6 mg/kg.
<b>K270:</b>	0,11.
<b>Filtrado:</b>	Sí, para garantizar la óptima conservación de sus cualidades.
<b>Envases:</b>	Botella de vidrio oscuro de 500 ml. con tapón irrellenable.

### PROCEDENCIA

Únicamente de olivas de cosecha propia y calidad rigurosamente controlada.

Nuestro olivar está situado en las fincas Son Ferretjans y Son Serralta, ubicadas en el valle de Puigpunyent (Mallorca). Es una plantación moderna y totalmente orientada a aceites de muy alta calidad, de densidad media y con riego controlado y fertirrigación. El olivar se encuentra a unos 220 metros de altitud.

Puigpunyent es un hermoso paraje con gran tradición olivarera y forma parte de la Serra de Tramuntana, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

### COSECHA

Olivas recolectadas mediante vareo, desde finales de octubre hasta finales de noviembre. Añada de producción media, con aceituna muy sana y de gran calidad que ha sido cosechada en su punto óptimo de maduración.

Toda la aceituna se ha molturado el mismo día de su recolección. El aceite se ha extraído en frío, únicamente por medios mecánicos y mediante un sistema continuo (de centrifugación). Tras ello, este aceite ha decantado hasta su filtrado y envasado.

### NOTA DE CATA

Aceite de color verde brillante, recordando al Kiwi.

Frutado verde de intensidad suave, con aromas a alcachofa y tomate con ligeros toques de hierba e higo.

Aceite de densidad sedosa con suave picor en boca y ligero amargor en garganta. Es un aceite complejo con muchos matices que potencia los alimentos que adereza.

### SUGERENCIAS DE USO Y MARIDAJE

Se recomienda su uso en crudo para poder degustar todos sus matices.

Ideal para pescados y mariscos ya sean asados o a la parrilla. Combina perfectamente como complemento de salsas y mayonesas, además de con arroces aromáticos.

También y debido a su suavidad combina muy bien con postres, helados (vainilla-chocolate) o tartas de frutas.

Como no puede ser de otra manera es ideal sobre pan con tomate o aderezando ensaladas frescas con encurtidos varios.

Obtenga esta ficha  
en formato PDF:



Descubra nuestros otros

**Aceites de Oliva Virgen Extra:**

- OLIVERD Arbequina.
- OLIVERD Koroneiki.

**AGRO TRAMUNTANA, S.L.**

www.agrotramuntana.com info@agrotramuntana.com

Finca Son Ferretjans. Ctra. Palma – Puigpunyent, Km. 13,4. 07194 Puigpunyent, Mallorca. España.