

# Oterrum DELICATE



## FICHA TÉCNICA · TECHNICAL SHEET

### DETERMINACIÓN / DETERMINATION

Grado de acidez/ *Acidity Level*  
Índice de Peróxidos/ *Peroxide Level*  
K230  
K232  
Delta K  
Humedad y Materias Volátiles  
*Humidity and volatile substances*  
Impurezas insolubles en éter de petróleo  
*Impurities soluble in petroleum ether*

### RESULTADO / RESULT

0,15 % Ác. Oléico  
5,7 meq Oz/kg  
0,12  
1,84  
-0,002

### MÉTODO / METHOD

Regl. 2568/91 Anexo II  
Regl. 2568/91 CEE Anexo III  
Regl. 2568/91 CEE Anexo IX  
Regl. 2568/91 CEE Anexo IX  
Regl. 2568/91 CEE Anexo IX

### PANEL TEST

Mediana del frutado/ *Median of Fruity*  
Mediana de defectos/ *Median of default*

### A.O.V. EXTRA / EVOO

4,0  
0  
419 p.p.m.  
<0,01 p.p.m.

### Regl. (CE) 640/2008 Anexo XII

COLORIMÉTRICO  
GC-MS/MS

### Nota de cata:

Es un aceite con personalidad y finura, se diferencia de su hermano (Oterrum Intense) con unas notas más delicadas y frescas dentro de un marco de frutado maduro que recuerdan a las aceitunas enveradas. Hay hierbas aromáticas, frutos secos tiernos. Va ganando en intensidad y en notas más frescas que recuerdan levemente a la pulpa de cítricos secos, a ceras, gana en complejidad, abre su amplio espectro dejándonos recuerdos a alcachofa y de hierbas secas del campo. En la boca es denso y potente, equilibrado, placentero, sedoso, con una buena alternancia del amargo y del picante, transcurre por la boca señalando las hierbas apreciadas en nariz, sabe alternar el punto maduro y el fresco es largo; incluso cuando crees que se ha ido renace con grandeza y bondad, es puro placer. Recuerda al plátano y la manzana reineta, es sin duda un aceite muy sabroso. Bendice todo alimento donde él caiga, por su equilibrio de fuerzas y expresividad. Encaja de maravilla con las verduras hervidas o a la plancha, pescados blancos o azules, mariscos cocidos, salsas frías y carnes.

### Tasting Note:

*It is an oil with personality and finesse, it differs from its brother (Oterrum Intense) with more delicate and fresh notes within a frame mature fruity that remember roasted olives. There are herbs, sweet nuts. Is gaining in intensity and in fresh notes that slightly remind the pulp of dry citrus, waxes, it gains in complexity, it opens its wide spectrum leaving us memories to artichoke and dry herbs of the field. In the mouth it is dense and powerful, balanced, pleasant, silky, with a good alternation of bitter and spicy. It passes through the mouth pointing out the herbs appreciated in the nose, knows how to alternate the mature point and the fresh is long; Even when you think it has been reborn with greatness and kindness, it is pure pleasure. Remember the banana and apple reineta, is certainly a very tasty oil. Bless all food where he falls, for his balance of strength and expressiveness. It fits in wonderfully with boiled or grilled vegetables, white or blue fish, cooked seafood, cold sauces and meats.*

### FORMATOS DISPONIBLES / FORMATS AVAILABLE

Botella de/ *Bottle of* 500mL

### VARIEDADES / VARIETIES:

25% Picual - 40% Alfafarena - 35% Arbequina

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g/ NUTRITION FACTS PER 100g

Valor energético/ <i>Average energy value</i>	3749 kJ/896 kcal
Grasas/ <i>Fats</i>	99,30 g
De las cuales/ <i>Of wich</i>	
Saturadas/ <i>Saturated</i>	14,90 g
Monoinsaturadas/ <i>Monounsaturated</i>	78,05 g
Poliinsaturadas/ <i>Polyunsaturated</i>	6,35 g
Hidratos de Carbono/ <i>Carbohydrated</i>	0 g
De los cuales/ <i>Of wich</i>	
Azúcares/ <i>Sugars</i>	0 g
Fibra Alimentaria/ <i>Dietary Fiber</i>	0 g
Proteínas / <i>Proteins</i>	0 g
Sal/ <i>Salt</i>	0 g