



# Oterrum

## INTENSE



## FICHA TÉCNICA · TECHNICAL SHEET

### DETERMINACIÓN / DETERMINATION

Grado de acidez/ *Acidity Level*  
 Índice de Peróxidos/ *Peroxide Level*  
 K270  
 K232  
 Delta K  
 Humedad y Materias Volátiles  
*Humidity and volatile substances*  
 Impurezas insolubles en éter de petróleo  
*Impurities soluble in petroleum ether*

### RESULTADO / RESULT

0.14 % Ác. Oléico  
 3.9 meq Oz/kg  
 0.12  
 1.54  
 -0.003  
 0.05 %  
 <0.01 %

### 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

4.8  
 0  
 373 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 cuerpo y carácter, pero a la vez fino y elegante, con un excepcional aroma y potente sabor, sin duda alguna se le puede considerar la joya de la gama de Oterrum, se diferencia del resto de nuestros aceites por su color verde intenso con unos ligeros toques dorados brillantes, se enclava dentro de un marco de frutado intenso que recuerdan a las aceitunas verdes. En nariz desde el primer momento encontramos un potente aroma a tomates y aceitunas verdes que nos recuerdan a los aceites de antaño, gana en complejidad, abre su amplio espectro dejándonos recuerdos de hierbas secas del campo. En la boca es denso y potente, equilibrado a su vez, placentero, sedoso y untuoso, con una buena alternancia del amargo y del picante el cual apenas se declara, transcurre por la boca señalando las hierbas y los aromas apreciados en nariz; su sabor es persistente y duradero. Recuerda a cuando das un mordisco a un tomate raf, es sin duda un aceite excepcional. Realza todo tipo de alimentos, es un aderezo perfecto para los mejores platos. Encaja de maravilla con las verduras crudas, hervidas o a la plancha, todo tipo de ensaladas, pescados blancos o azules, mariscos cocidos, salsas frías y carnes.

### Tasting Note:

It is an oil with body and character, but at the same time fine and elegant, with an exceptional aroma and powerful flavor, undoubtedly it can be considered the jewel of the range of Oterrum, it is different from the rest of our oils by its intense green color with a few touches of brilliant gold, it fits into a framework of intense fruity reminiscent of green olives. In nose from the first moment we find a powerful aroma of tomatoes and green olives that remind us of the oils of old, gaining in complexity, opens its wide spectrum leaving us memories of dry herbs of the field. In the mouth it is dense and powerful, balanced in turn, pleasant, silky and unctuous, with a good alternation of bitterness and spicy which is hardly declared, passes through the mouth pointing to herbs and aromas appreciated in the nose; its flavor is persistent and long-lasting. Remember when you bite a raff tomato, it is without doubt an exceptional oil. It enhances all types of food, is a perfect dressing for the best dishes. It fits beautifully with raw, boiled or grilled vegetables, all kinds of salads, white or blue fish, cooked seafood, cold sauces and meats.

### FORMATOS DISPONIBLES / FORMATS AVAILABLE

Botella de/ *Bottle of* 500ml

### VARIETADES / VARIETIES:

90% Picual - 10% Alfafareña

### 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              |