



terrum
PREMIUM



FICHA TÉCNICA · TECHNICAL SHEET

DETERMINACIÓN / DETERMINATION

Grado de acidez/ *Acidity Level*
Índice de Peróxidos/ *Peroxide Level*
K270
K232
Delta K

RESULTADO / RESULT

0.14 % 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

Humedad y Materias Volátiles

Humidity and volatile substances

Impurezas insolubles en éter de petróleo

Impurities soluble in petroleum ether

0.05 %

UNE 55 020

<0.01 %

UNE 55 002

PANEL TEST

Mediana del frutado/ *Median of Fruity*

Mediana de defectos/ *Median of default*

A.O.V. EXTRA / EVOO

3.9

0

Regl. (CE) 640/2008 Anexo XII

Polifenoles / *Polyphenols*

457 p.p.m.

COLORIMÉTRICO

Multiresiduos plaguicidas / *Multiresidue pesticides*

<0.01 p.p.m.

GC-MS/MS

Nota de cata:

Es un aceite claro y sincero de un frutado medio entre el maduro y el fresco, hay intensidad y unas notas finas amargas que recuerdan a la almendra, a ceras y la aceituna madura, dentro de un fondo herbal y frutal más fresco como la hoja de tomatera. Es un aceite que va ganando en complejidad y claridad, crece y señala un profundo fondo balsámico. En la boca es de un tacto sedoso, untuoso, maduro, con cuerpo, tiene un grato amargo en el paso medio y un punto picante que sube y baja, enamora y gusta, con nervio y equilibrio. Nos deja un largo recuerdo a manzana madura, tomate jugoso y almendras. Armoniza con los platos de verdura de la huerta, los ensalza y eleva, perfecto con carnes blancas y rojas, sin duda allí donde cae resucita al alimento sin enmascarar o tomar demasiado protagonismo, sabe dar y recibir. Puro equilibrio.

Tasting Note:

It is a clear and sincere oil of a fruity medium between the ripe and the fresh, there is intense and a fine bitter notes reminiscent of the almond, waxes and the ripe olive, inside a herbal and fruity background fresher like the leaf of tomato. It is an oil that is gaining in complexity and clarity, grows and indicates a deep balsamic background. In the mouth it has a silky touch, unctuous, mature, with body, it has a bitter taste in the middle step and a spicy point that goes up and down, make you fall in love, with nerve and balance. It leaves us a long memory of mature apple, juicy tomato and almonds. Harmonizes with the vegetable dishes of the orchard, it praises and elevates them, perfect with white and red meats, no doubt wherever it rises resurrects food without masking or taking too much protagonism, knows how to give and receive. Pure balance.

FORMATOS DISPONIBLES / FORMATS AVAILABLE

Botella de/ *Bottle of* 500mL

VARIETADES / VARIETIES:

60% Alfafarrena - 20% Picual - 20% 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