



T +34 972 830 456 · F +34 972 830 864 · info@cancompanyo.cat · www.cancompanyo.eu

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

“CAN COMPANYÓ”



Tipo di olio:

Origine: Raccolti propri della nostra fattoria situata nel Llagostera.

Varietà di origine: Arbequina 100%.

Classificazione: Extra vergine di oliva.



Produzione:

Raccolta: Dalla fine di Ottobre fino alla fine di Novembre.

Sistema di raccolta: Manuale e meccanica.

Molatura: Il giorno della raccolta.

Sistema di molatura: Prima estrazione a freddo.



Analisi chimica:

Acidità: < 0,3°.

Perossidi: < 20 meq O₂ / Kg.

K₂₃₂: < 2,5.

K₂₇₀: < 0,2.

Delta-K: < 0,1.



Analisi sensoriale:

Colore: Verde.

Odore: Affrutto. Profumo con note di mandorle, pomodori e verdure fresche.

Sapore: Luce piccante, amaro liscio e intensa dolcezza.



Olio vergine Extra Can Companyó

Questo olio è un prodotto naturale, vero succo delle olive varietà arbequina cresciuto nella nostra azienda agricola può Companyó di Girona (Catalogna), Spagna.

L'olivo è raccolto nel calendario ottimo di maturazione meccaniche, per evitare che le olive sono in contatto con il suolo ed essere in grado di estrarre l'olio con la massima rapidità. Questo processo ha portato il nostro prezioso olio CAN COMPANYÓ. È armonioso, morbido, leggero, aromatico e fruttato.



Cassa composto da:

Quantità: 12 unità.

Tipo di recipiente: 250 ml.

Materiale del recipiente: Vetro.

Colore della bottiglia: Verde.

Forma: Rotonda.

Spinotto: Antigoccia