



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

EXTRA JUNGFRUOLJA “CAN COMPANYÓ”



Typ av olja:

Härkomst: Egen skörd från vår gård som ligger i Llagostera .

Sort: 100 % arbequina.

Klassificering: Extra jungfruolja.



Produktion:

Skörd: Från slutet av Oktober till slutet av November.

Skörd system: Manuellt och mekaniskt.

Malning: Skördedagen.

Malningssystem: Förstakallextraherad.



Kemisk Analys:

Syrhalt: < 0,3°.

Peroxider: < 20 meq O₂ / Kg.

K₂₃₂: < 2,5.

K₂₇₀: < 0,2.

Delta-K: < 0,1.



Sensorisk Analys:

Färg: Grön.

Doft: Färsk frukt. Doft med anteckningar av mandel, tomater och färska grönsaker.

Smak: Kryddig ljus, bittert slät och intensiv sötma.



Extra Jungfruolja Can Companyó

Can Companyó Arbequinaoliver odlas och skördas i Girona (Katalonien), Spanien.

För att säkerställa den höga kvalitén plockas oliverna direkt från trädet när de nått perfekt mognad för att sedan kallpressas till en riktigt genuin och äkta extra jungfruolja. resultatet av vårt arbete är den högt ansedda CAN COMPANYÓ extra olive oil -lätt, balanserad, mild, fruktig och aromatisk.

Olivoljan passar utärkt till all slags matlagning och i sallader.



Box bestående av:

Antal: 12 enheter.

Typ av förpackning: 250 ml.

Förpackningsmaterial: Glas.

Färg pack: Grön.

Form: Rund.

Tillslutning: Droppfri.

Can Companyó Cat, S.L. · C-35 KM 94,5 · Molí de Can Companyó · 17240 · Llagostera · Girona · Spanien